BILLA Bonus club

LÉTO 2015

BILLA

gusto

MAGAZÍN CLUBU

Vydání №11

Slasti veganské kuchyně

Život je krásný
Báječné pochoutky z ohně nebo grilu

Ohnivá španělská jídla

Šance pro ovoce a zeleninu od našich pěstitelů

20 STRANA Jak se pěstuje český chřest?

8 590344 706444

www.unitedbrands.cz

TRADIČNÍ CHUŤ MOLDÁVIE

AURVIN

AURVIN

Muscat 0,75 L

Chardonnay 0,75 L

Cabernet 0,75 L

Simona Breen

Až přijde léto

Každý z nás má trochu odlišnou představu o své dovolené. Někomu stačí sklízet rajčata ve skleníku, jiný si nedokáže představit léto bez pobytu u moře. V letním Gustu najdete jak recepty s vůní dálek (strana 36), tak inspiraci pro zpracování tradiční české zeleniny a ovoce (strana 14). Na čem se ale všichni bezpochyby shodneme, je záliba v letních párty. Když se zdají být dny nekonečné, pozvěte přátele na balkon či terasu a přivítejte je ve své jednodenní restauraci (strana 28). K létu patří odlehčená strava, proto jsme se pro inspiraci vydali na blog Veganotic. Že si nedokážete představit vaření bez masa, mléka, nebo dokonce bez vajec? Přesvědčíme vás, že výhradně rostlinné produkty jsou skvělou volbou pro přípravu pestrého letního menu (strana 42). Když jsme u dovolených, vzpomínáte na stanování pod širákem a vůni jehličí? Co kdybyste letos řekli takové výzvě opět ano? Nezapomeňte do batohu přibalit pochoutky, které chutnají obzvlášť dobře v přírodě: klobásky, plechovku fazolí, cibuli, hořčici, kečup. A nechte se svést vůní lahůdek připravených na ohni (strana 52).

Pestré léto vám přeje

Vedení marketingu a BILLA Clubu

Magazín pro členy BILLA BONUS CLUBU a zákazníky prodejen BILLA. VYDAVATEL: BILLA, spol. s r. o., Modletice 67, 251 01 Říčany u Prahy, infolinka: 800 153 976, e-mail: info@billa.cz
KREATIVNÍ ZPRACOVÁNÍ A LAYOUT: moodley brand identity. KREATIVNÍ/VÝTVARNÁ ŘEDITELKA: moodley brand identity; Nora Obergeschwandner. REDAKCE: Veronika Marešová (koordinace), Eva Rýznerová (texty, recepty). KOREKTURY: Jana Micková. FOTOGRAFIE A OBRAZOVÝ MATERIÁL: Gunda Dittrich, Shutterstock, moodley brand identity; Peter Mayr, Julian Mullan.
KOORDINACE: moodley brand identity; Samina Gheorghe, Valentina Glatz. DTP ZPRACOVÁNÍ: Mario Rott. SUPERVIZE: Simona Breen.
TISK: Jiskra TIŠTĚNÝ NÁKLAD: 380 000 kusů. MK ČR E 20913. Tiskové chyby vyhrazeny.

Legenda: 1 = počet porcí 60 = doba přípravy ✺ = náročnost (1 – snadné, 2 – středně obtížné, 3 – náročné)

Ballantine's BRASIL

Vyzkoušejte nečekanou kombinaci skotské whisky a brazilské limetky!

NOVINKA

Ballantine's Brasil je směs pravého Skotska s osvěžující brazilskou vášní, bohatým aroma vanilky a sladkou vůní pravé brazilské limetky.
Tento alkoholický nápoj je vyroben ze skotské whisky zrající ve speciálních sudech spolu s přísadou sušené brazilské limetkové kůry. Kůra z brazilských limetek a skotská whisky po určitou dobu zrají společně, což dodává tomuto nápoji část jeho jedinečné chuti. A mimochodem – ty limetky skutečně pocházejí z Brazílie!

Ballantine's Brasil CZ

pij s rozumem · cz

TO NEJLEPŠÍ

z obsahu

01 STRANA

Editorial

vydání

№11

---

05 STRANA

Oslava léta

Sorbet je jedinečnou příležitostí, jak dokonale využít pestré letní ovoce. Rozplývá se na jazyku jako pěna a chutná božsky.

08 STRANA

Všestranná mozzarella

Mozzarella ve všech směrech reprezentuje sílu jednoduchosti. Letní kuchyně se bez tohoto proslulého italského sýru neobejde.

14 STRANA

Z českých farem

Vychutnejte si v pestrých letních receptech chuť naší české země. Širokou nabídku sezónního ovoce a zeleniny od českých dodavatelů najdete u značky ČESKÁ FARMA.

28 STRANA

Život je krásný

Při posezení s přáteli pod širým nebem nesmí chybět báječné pochoutky připravené na grilu. Vychutnejte si kouzlo dlouhých letních dnů.

36 STRANA

Ohnivá španělská kuchyně

Splňte si prázdninové fantazie! Temperamentní Španělé dokážou skvěle zpracovat plody moře i bohatou úrodu ovoce a zeleniny.

42 STRANA

Slasti veganské kuchyně

Ve spolupráci s blogem Veganotic.cz jsme pro vás připravili výhradně rostlinné menu, které reprezentuje zásady veganské stravy.

48 STRANA

Romantický svatební dort

Svatební dort nemůže být jiný. Načančaný, romantický, lákající k nakousnutí. Velká příležitost si zaslouží velký dort.

52 STRANA

Volání divočiny

Stačí zahlédnout plameny táboráku a naše česká duše se rozechvěje. Vůni uzeniny opečené přímo nad ohněm nemůže nahradit vůbec nic.

jupí®

KAPKA JUPÍ, SPOUSTA CHUTI!

- SUPERHUSTÝ OVOCNÝ SIRUP
- BEZ KONZERVANTŮ, UMĚLÝCH BARVIV A SLADIDEL
- VYŠŠÍ POMĚR ŘEDĚNÍ 1:10
- K PŘÍPRAVE AŽ 7,7 L NÁPOJE!

WWW.JUPILAND.COM

ŠARLATOVÁ vášeň

Sorbet z letního ovoce zchladí a zároveň vyvolá slast na jazyku.

Ovocný sorbet

INGREDIENCE

- 100 G ČESKÁ FARMA OČIŠTĚNÝCH JAHOD + DALŠÍ VCELKU K PODÁVÁNÍ
- 100 G MALIN
- 100 G OSTRUŽIN
- 40 G BORŮVEK
- 50 G ČERVENÉHO RYBÍZU
- 200 G CUKRU
- ŠŤÁVA ZE 2 CITRONŮ

6 | 15 + ČAS NA MRAZENÍ

Cukr vsypte do 400 ml studené vody a svařte. Nechte vychladnout a přimíchejte citronovou šťávu. Očištěné jahody, maliny, rybíz, borůvky a ostružiny rozmixujte a promíchejte se svařeným cukrovým sirupem. Směs přeceďte přes sítko a přemístěte do plastové nádobky s uzavíratelným víkem a uložte do mrazáku. Po půl hodině vyklopte do mísy a vyšlehejte elektrickým mixérem. Vraťte do mrazáku a nechte tuhnout, každou půl hodinu vyndejte a vidličkou promíchejte. Hotový sorbet nesmí být zmrzlý jako led, ale jemný jako krém. Servírujte s čerstvými jahodami.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

Léto v Bille

Každý den může přinést něco nového. Při nákupu v BILLE se rozhlédněte po novinkách, které vám zpříjemní léto.

Pečené delikatesy od Vocílky

Pečené masné lahůdky mají nezaměnitelnou chuť i vůni a řadí se mezi výrobky vysoké jakosti.

PEČENÁ ŠUNKA NEJVYŠŠÍ JAKOSTI
Vyrobena z vrchních a spodních šálů vepřové kýty s částečným tukovým krytím, lehce zapečená speciální technologií v pečicí komoře. Obsah masa: 96 %.

PEČENÁ KRKOVICE
Vyrobena z vepřové krkovice, lehce zapečená speciální technologií v pečicí komoře. Obsahuje 95 % vepřové krkovice.

PEČENÝ BOK
Vyroben z vepřového boku, lehce zapečen speciální technologií v pečicí komoře. Obsahuje 95 % vepřového boku.

Kousek Itálie u vás doma

Milujete těstoviny, ale příprava podle tradičních italských receptů vám připadá příliš zdlouhavá? Využijte nové BILLA omáčky připravené z italských rajčat. Stačí je ohřát a promíchat s těstovinami uvařenými al dente.
Vychutnejte si hotové omáčky připravené podle italských receptur: Billa Sugo Basil (rajčatová omáčka s bazalkou, 4 % olivového oleje, bez lepku), Billa Sugo Oliva (rajčatová omáčka s olivami, 4,5 % olivového oleje, bez lepku), Billa Sugo Bolognese (rajčatová omáčka s vepřovým a hovězím masem, 5 % olivového oleje, bez lepku).

Sýry na grilování

LIPTOV NA GRIL
Slovenská značka Liptov obohatila svoji nabídku oblíbených pařených sýrů o novinku – uzený Pološtiepok na gril vyrobený z mléka z horských oblastí a speciálně připravený pro grilování. Sýr si můžete vychutnat s dvěma delikátními omáčkami – brusinkovou a švestkovou.

SEDLČANSKÝ HERMELÍN SE ŠVESTKOVOU OMÁČKOU
Horkou sezónní novinkou je také Sedlčanský Hermelín na gril s pikantní švestkovou omáčkou. Jemně pikantní kombinace švestky a chilli pozvedne chuť grilovaného sýru a zaujme chuťové buňky každého milovníka grilování. V balení najdete 4 kusy sýru, vhodného pro úpravu při vysokých teplotách, a jedno balení omáčky.

Což takhle dát si zmrzlinu?

Ano! V horkých letních dnech přijde vhod nová BILLA zmrzlina vanilková v mléčné čokoládě s mandlemi (obsah mandlí 4,9 %), Carte d'Or Brownie s intenzivní čokoládovou chutí a kousky dezertu brownie nebo Mrož borůvkový s jogurtem.

Osvěžující chuť jablek

Popularita cidru, osvěžujícího, mírně alkoholického, fermentovaného nápoje vyráběného z jablek, rychle stoupá. Vychutnejte si nové, typicky letní příchutě!

KOPPARBERG CIDER – je vyrobený z čistě přírodních surovin a můžete si ho vychutnat v příchutích jahoda a limetka, hruška, bezový květ a limetka.

STRONGBOW CIDER – vychutnejte si oblíbený cider ve třech příchutích: jablko, červené lesní ovoce, bezový květ.

CARLING CIDER – moderní a stylový nápoj ve třech příchutích (jablko, limetka a máta, třešně), který je oblíbený u mužů i žen. Doporučujeme pít na ledu.

Vášeň pro čokoládu

PREMIUM LAGUNA MOŘSKÉ PLODY, VIŠNĚ V ČOKOLÁDĚ

Po čokoládových bonbonech sáhneme s radostí při jakékoliv příležitosti. Mini bonboniéra Premium Laguna v sobě ukrývá mořské plody – bonbony s lískooříškovou náplní z hořké čokolády a bílé čokolády. A kdo by odolal klasické chuti v alkoholu macerovaných višní obalených v hořké čokoládě? U obou výrobků je obsah kakaové sušiny v hořké čokoládě nejméně 70 %!

Potřebujete restartovat?

MONSTER THE DOCTOR

Monster The Doctor je atraktivní inovace v kategorii energetických nápojů ve spojení s image Valentina Rossiho – uznávanou osobností motocyklového sportu. Přináší jedinečnou citrusovou příchuť (obsah ovocné šťávy z pomeranče a citrónu) a díky inovativnímu designu plechovky najdete nápoj Monster The Doctor mezi ostatními energy drinky snadněji.

Lahodná svačinka

OVESNÉ TYČINKY FLAPJACK, TŘI PŘÍCHUTĚ

Dopřejte si v pauze mezi hlavními jídly zdravou ovesnou tyčinku. Tyčinky Flapjack se vyznačují vysokým obsahem ovsa a podle druhu jsou doplněny o pražené mandle, pražená lísková jádra nebo hořkou čokoládu. Můžete je mlsat bez výčitek svědomí, protože při jejich výrobě nejsou používána žádná barviva nebo ochucovadla.

Pivo s vůní citrusů a pryskyřice

INDIA PALE ALE, PRIMÁTOR

Ochutnejte India Pale Ale, speciální svrchně kvašené pivo zlatohnědé barvy, výjimečné svou intenzivní hořkostí a příjemnou chmelovou vůní po citrusových plodech a pryskyřici. Doporučujeme ho ke steakům, divočině a orientální kuchyni. Gurmánský zážitek vám přinese v kombinaci s měkkými sýry méně výrazné chuti a s kvalitními paštikami.

Pro malé i velké

ÚSTNÍ VODA, SENSODYNE

Vaši pozornost si zaslouží i dvě novinky ze světa kosmetiky. Ústní voda Sensodyne poskytuje celodenní ochranu citlivých zubů. Aktivní ingredience zub obalí a zklidní podrážděný nerv. Fluorid navíc zuby posílí a příjemná mátová příchuť osvěží dech na dlouhou dobu.

MIMOŇ TEKUTÉ MÝDLO HRAJÍCÍ, MIMOŇ PĚNA DO KOUPELE

Malé rošťáky potěší tekuté mýdlo a pěna do koupele s tématikou Mimoňů z filmu Já padouch. Po dotyku mýdlo zpívá, směje se a mluví řečí Mimoňů. Potěšte své dítko touto hravou kosmetikou! Složení je přizpůsobeno jemné dětské pokožce.

Mozzarella tvořila po staletí důležitou součást života Italů a v posledních letech její popularita roste i u nás. Mozzarella ve všech směrech reprezentuje sílu jednoduchosti. Čerstvá, přírodní, vyrobená technologií paření, chuťově neutrální, vhodná ke zpracování za studena i za tepla.

--

Mozzarella

SÁZKA NA JISTOTU

BILLA Mozzarellu si můžete vychutnat v zeleninových salátech nebo ji zkuste využít v našich receptech.

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

Mozzarella marinovaná

V OLIVOVÉM OLEJI, bylinkách a česneku

Calzone

TAŠTIČKY PLNĚNÉ

mozzarellou a prosciuttem

KUŘECÍ PRSÍČKA nadívaná mozzarellou

a pestem

MIXUJTE PODLE NÁLADY

INZERCE

I TY MŮŽEŠ MÍT **SVOJE VLASTNÍ MINI**

1x MINI + 20x 4 denní výlet s mini

36x KÁVOVAR + dalších 360 slev

soutěž probíhá od 25. 5. do 30. 6. 2015, více na **www.dolce-gusto.cz**

JEN ZA 3 BALENÍ

A IHNED ZÍSKEJ DÁREK

HRNEK Z NOVÉ LIMITOVANÉ EDICE

NESCAFÉ® Dolce Gusto®

akce probíhá od 17. 6. do 23. 6. 2015 nebo do vydání zásob

PROTOŽE KÁVA NENÍ JENOM ČERNÁ

NESCAFÉ Dolce Gusto

Mozzarella marinovaná v olivovém **oleji, bylinkách a česneku**

INGREDIENCE

- 4 BILLA MOZZARELLY, OKAPANÉ
- 2 NAŠE BIO CITRONY, OMYTÉ A NAKRÁJENÉ NA KLÍNKY
- 2 ČERSTVÉ CHILLI PAPRIČKY, NAKRÁJENÉ
- 6 STROUŽKŮ ČESKÁ FARMA Č ČESNEKU
- ZRNKA CELÉHO PEPŘE
- HRST ČERSTVÝCH BYLINEK (PETRŽEL, BAZALKA, TYMIÁN, ROZMARÝN)
- BILLA HRUBÁ MOŘSKÁ SŮL
- DOSTATEK NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN

8 | 20 + 3 DNY NA ODLEŽENÍ

Do misky vložte nahrubo nasekané čerstvé bylinky, nakrájené papričky a stroužky česneku. Směs promíchejte se solí a zrnky celého pepře. Do sklenice s uzavíratelným víkem o objemu 1 litr naskládejte mozzarelly a proložte je klínky citronu. Zasypte bylinkovou směsí a dolijte olejem, dokud sklenici nezaplníte až po okraj. Nechte odležet v chladu tři dny a podávejte jako předkrm.

– TIP –

Díky poměrně vysokému obsahu vody je mozzarella snadno stravitelný sýr. Když mozzarellu rozkrojíte, má lehce zrnitou strukturu složenou z několika vláknitých vrstev. Svou strukturou tak dokáže nasáknout ostatní ingredience pokrmu a zvýraznit jejich chuť.

Calzone, taštičky plněné **mozzarellou a prosciuttem**

INGREDIENCE

- 500 G BILLA HLADKÉ MOUKY + DALŠÍ NA ZPRACOVÁNÍ TĚSTA
- 300 ML VLAŽNÉ VODY
- 1 SÁČEK SUŠENÉHO DROŽDÍ
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- 1 LŽIČKA CUKRU
- 3 LŽIČKY SOLI

NÁPLŇ

- 100 ML DRCENÝCH RAJČAT Z PLECHOVKY
- 1 BILLA MOZZARELLA
- 100 G BILLA PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
- 2 LŽIČKY OLEJE
- ČERSTVÝ TYMIÁN

2 | 30 + 1 HODINA NA KYNUTÍ

Ve velké míse smíchejte mouku, droždí, cukr a sůl. Postupně přidávejte vodu smíchanou s olivovým olejem a těsto zpracovávejte rukama. Vpracujte všechnu mouku a vytvarujte soudržné elastické těsto. Bochánek přikryjte čistou utěrkou a na teplém místě nechte hodinu kynout. Pracovní plochu posypte moukou a bochánek těsta rozpulte. Každou polovinu pomocí válečku rozválejte do kruhu o průměru přibližně 15 cm. Jednu polovinu kruhu potřete vrstvou rajčat, na ni rozložte prosciutto, kousky mozzarelly a snítku tymiánu. Náplň zakapejte olivovým olejem, druhou polovinu těsta přeložte přes náplň a okraje přitlačte po obvodu vidličkou. Calzone přesuňte na plech vyložený pečicím papírem a vložte do trouby vyhřáté na 240 °C. Pečte 15 minut. Podávejte horké – hned, jak vytáhnete z trouby.

Kuřecí prsíčka nadívaná mozzarellou **a pestem**

INGREDIENCE

- 4 PLÁTKY VOCÍLKA KUŘECÍCH PRSÍČEK
- 1 BILLA MOZZARELLA
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU
- 50 ML BÍLÉHO VÍNA
- 250 G KEŘÍKOVÝCH CHERRY RAJČÁTEK
- 3 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- LŽÍCE BAZALKY
- SŮL A PEPŘ

PESTO

- 20 G PINIOVÝCH OŘÍŠKŮ
- 2 HRSTI ČERSTVÉ BAZALKY
- 1 STROUŽEK ČESKÁ FARMA ČESNEKU
- 70 G STROUHANÉHO SÝRU BILLA GRANA PADANO
- 100 ML NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- ŠPETKA SOLI

4 | 30

Maso opláchněte, osušte kuchyňskou utěrkou, zbavte šlach a přes potravinovou fólii naklepejte. Všechny ingredience na pesto vložte do mixéru a rozmixujte. Připravené plátky masa osolte, opepřete, potřete pestem a na každý vložte kousek mozzarelly. Zaviňte a zpevněte párátkem. Ve velké pánvi rozehřejte olivový olej a přidejte česnek. Až zezlátne, přihoďte rajčátka, víno a masové závitky. Snižte teplotu a pod poklicí 20 minut duste. V průběhu dušení maso několikrát otočte, ale nepropichujte. Podávejte rozkrojené a posypané bazalkou.

ČESKÁ FARMA

Chloubа českých pěstitelů

Pod značkou ČESKÁ FARMA nabízí BILLA výhradně české produkty ze sortimentu ovoce a zeleniny. Značka ČESKÁ FARMA zaručuje, že se na váš stůl dostane české ovoce a zelenina, na které jste chuťově zvyklí, protože jsou vypěstované v našich podmínkách. Další výhodou je, že české ovoce a zelenina jsou primárně nakupovány napřímo od producentů, aby cesta na pulty byla co nejkratší a tím byla zaručena čerstvost.

U značky ČESKÁ FARMA máte jistotu, že ovoce a zelenina pocházejí od domácích pěstitelů. „Garantem původu jsou certifikáty a prohlášení o shodě, dále ochranné známky SISPO a IPZ. Pro značku ČESKÁ FARMA se snažíme přednostně vybírat dodavatele, kteří vypěstovali své produkty v rámci podmínek SISPO a IZP," uvádí Juraj Beník, vedoucí nákupu ovoce a zeleniny v BILLE.

SISPO a IPZ jsou ochranné známky pro ekologicky šetrný způsob pěstování zemědělských produktů při omezeném použití ochranných látek a hnojiv. SISPO je známkou Svazu pro integrované systémy pěstování ovoce. Známku IPZ uděluje Svaz pro integrovaný systém produkce zeleniny. Pro boj se škůdci se přednostně používá biologická ochrana (draví roztoči, ptactvo, slunéčka). Pro ovoce a zeleninu vypěstované v rámci SISPO a IPZ je charakteristický nízký obsah těžkých kovů a reziduí. Produkce se laboratorně kontroluje od začátku do konce vegetace. Kontrolu provádí nezávislí pracovníci akreditovaných laboratoří.
SISPO a IPZ byly zavedeny pouze pro produkty vypěstované v České republice. Takto vypěstované ovoce a zelenina jsou chutnější a zdravější. „Jen je škoda, že domácí produkce ovoce a zeleniny je velice omezená. Zákazníci totiž vyhledávají chutě, na které jsou zvyklí, například české meruňky chutnají obzvláště dobře a jsou výrazně aromatičtější oproti meruňkám ze zahraničí," uvádí Juraj Beník.

Tradiční regiony

Ovocnářství a zelinářství mají v Česku bohatou tradici a charakteristické české plodiny jsou pevně svázány s tradiční českou kuchyní. Klasické kuchařské knihy pracují se surovinami, které byly v našich krajích vždy běžné dostupné. Zelenině se tradičně daří v Polabí, Povltaví, bramborám na Vysočině, na jižní Moravě se díky teplejšímu počasí mohou pěstitelé těšit z úrody broskví, meruněk, třešní a švestek. Jahodové plantáže najdeme na Žatecku a ve Středočeském kraji, kde také sídlí jediný velkopěstitel českého chřestu, společnost Český chřest (viz reportáž str. 20).

*** ROZHOVOR ***

„JSEM HRDÝ NA ČESKOU PRODUKCI!"

ING. JURAJ BENÍK
Vedoucí nákupu ovoce a zeleniny

ODKUD PRAMENÍ VAŠE TOUHA PODPOROVAT ČESKOU PRODUKCI OVOCE A ZELENINY?
Celou svou profesní kariéru jsem se věnoval problematice kvality a čerstvosti potravin. Hodně mě ovlivnily nitrátové aféry z konce osmdesátých let 20. století, kdy se zřetelně prokázala souvislost s neuváženým používáním umělých hnojiv na podomácku pěstované plodiny a následný zvýšený výskyt infarktu myokardu. Od té doby přirozeně tíhnu k co nejekologičtějšímu způsobu pěstování a to se snažím prakticky převést do naší denní praxe v BILLE. Z toho důvodu dáváme při nákupu ovoce a zeleniny na pulty prodejen BILLA jednoznačně přednost certifikovaným producentům.

CO VÁS NA VAŠÍ PRÁCI NEJVÍCE BAVÍ?
Nákup ovoce a zeleniny je někdy hodně adrenalinová záležitost. Objednávky děláme v nejzazším možném termínu, aby se závozy dostaly na prodejny v co nejkratším čase a zákazník tak měl jistotu opravdu čerstvého sortimentu. Také mě baví objevovat nové odrůdy a seznamovat s nimi naše zákazníky. A když máte akci a někde se vám zdrží kamion plný čerstvých dobrot, tak to je teprve fičák.

KUPUJÍ LIDÉ ČESKOU PRODUKCI?
Jednoznačně - prodeje všech druhů ovoce a zeleniny od ČESKÉ FARMY stoupají. Je to dáno tím, že tradiční české recepty vycházejí z místních surovin a celá část gastronomie je spojena se sezónou určitého ovoce nebo zeleniny. Lidé mají rádi švestkové a meruňkové knedlíky, jahody v různých úpravách, domácí grilovanou zeleninu, obnovuje se tradice domácího zavařování.

PROČ BYSTE DOPORUČIL PRODUKTY ČESKÁ FARMA?
Nejenže máte jistotu, že koupíte vysoce kvalitní domácí ovoce a zeleninu, ale navíc povzbudíte pěstitele z Čech a Moravy. Upřednostňováním domácích produktů podporujeme naše producenty. V sousedních zemích, jako je Německo a Rakousko, to zákazníci již pochopili a jsou hrdí na to, že kupují a upřednostňují domácí produkci před zahraniční. Neměli bychom zapomínat ani na to, že zemědělství je velice silný krajinotvorný prvek. Na ovocné sady v krajině je přece nádherný pohled!

Kozí sýr s malinovým přelivem

na salátovém lůžku

Přehled ovoce a zeleniny pod značkou ČESKÁ FARMA:

Červen

Jahody, třešně, brambory rané, hrášek v luscích, chřest zelený, chřest bílý, celer řapíkatý, cuketa, okurka krátká, okurka polní, rajčata volná, rajčata na větvičce, paprika zeleninová, zelí bílé rané, zelí čínské, květák, kedlubna, salát ledový ve fólii, salát římský, salát crispy (biondo, rosso), salát hlávkový, salát Little Gem, salát dubový mix, cibule lahůdková, česnek, celer s natí, ředkvička svazek, mrkev svazek

Červenec

Meruňky, třešně, hrášek v luscích, celer řapíkatý, patison, cuketa, dýně hokaido, okurka krátká, okurka polní, rajčata volná, rajčata na větvičce, paprika zeleninová, paprika pálivá, zelí bílé rané, zelí čínské, zelí červené, kedlubna, salát ledový ve fólii, salát římský, salát crispy (biondo, rosso), salát hlávkový, salát Little Gem, salát dubový mix, cibule lahůdková, česnek, celer s natí, petržel s natí, ředkvička svazek, brambory rané, mrkev volná, mrkev svazek

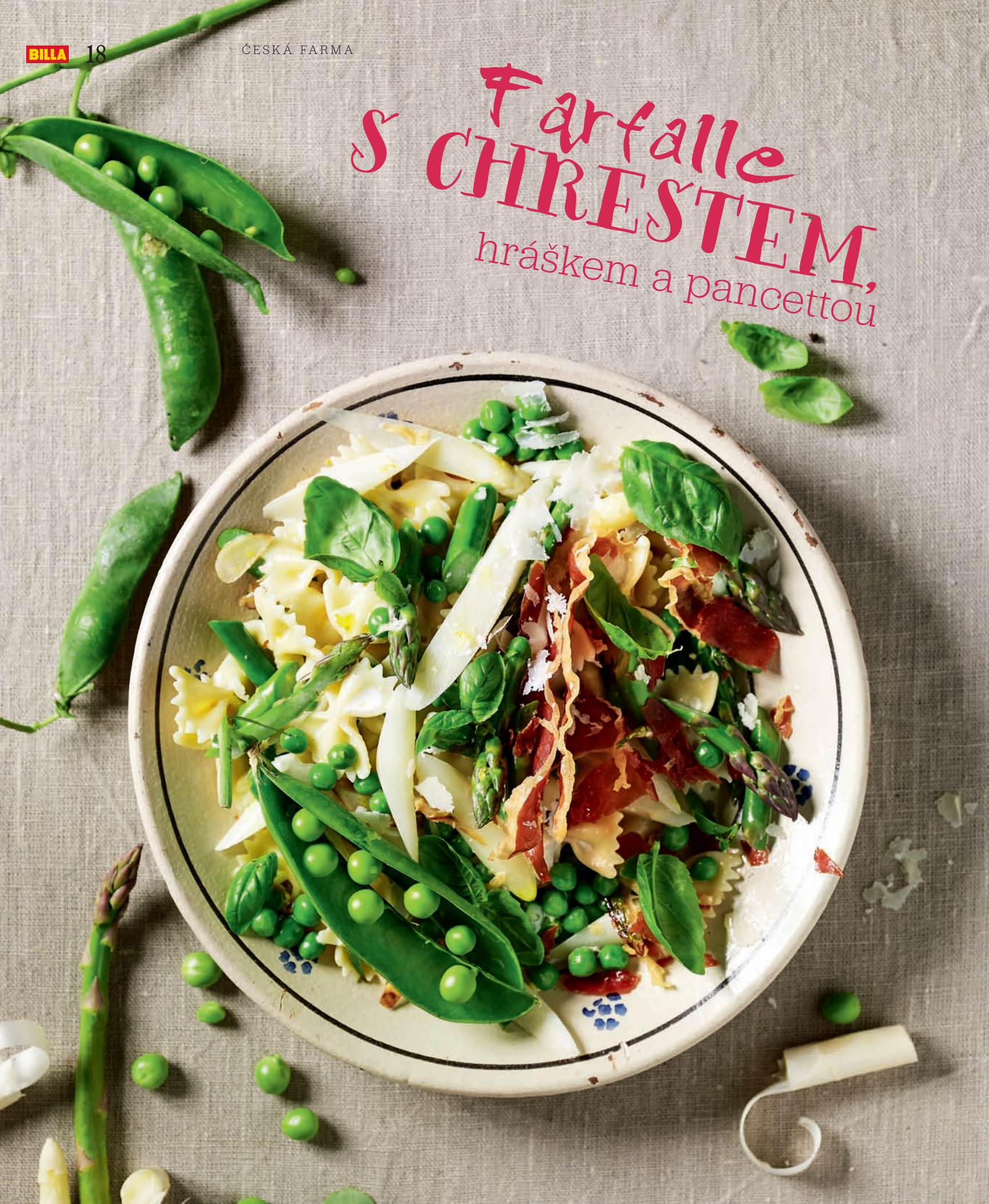
Srpen

Jablko letní, švestky, meruňky, celer řapíkatý, patison, cuketa, dýně hokaido, okurka krátká, okurka polní, rajčata volná, rajčata na větvičce, paprika zeleninová, paprika pálivá, zelí bílé rané, zelí čínské, zelí červené, kedlubna, salát ledový ve fólii, salát římský, salát crispy (biondo, rosso), salát hlávkový, salát Little Gem, salát dubový mix, cibule lahůdková, cibule žlutá balená síť, cibule žlutá volná, česnek, celer s natí, petržel s natí, řepa červená, ředkvička svazek, brambory rané, mrkev volná, mrkev svazek

TEPLÝ nudlový salát

s letní zeleninou a vepřovými nudličkami

Farfalle s chřestem, hráškem a pancettou



Kozí sýr **s malinovým**

PŘELIVEM NA SALÁTOVÉM LŮŽKU

INGREDIENCE

- 1 KOZÍ SÝR S BÍLOU PLÍSNÍ
- 1 KS ČESKÁ FARMA HLÁVKOVÉHO SALÁTU
- 1 KS ČESKÁ FARMA LEDOVÉHO SALÁTU
- 1 KS ČESKÁ FARMA LOLLO BIONDO
- 1 KS ČESKÁ FARMA LOLLO ROSSO

ZÁLIVKA

- 2 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- 1 LŽIČKA BILLA ACETO BALSAMICO
- 1 LŽIČKA MALINOVÉ MARMELÁDY
- ŠŤÁVA Z POLOVINY NAŠE BIO CITRONU
- SŮL A PEPŘ PODLE CHUTI

MALINOVÝ PŘELIV

- 200 G MALIN
- 50 G NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- ŠÁLEK VODY
- 1 LŽÍCE JEMNÉHO KUKUŘIČNÉHO ŠKROBU
- ŠŤÁVA Z POLOVINY POMERANČE

4 15

Maliny, cukr a šálek vody dejte do rendlíku. Pomalu přiveďte k varu a mezitím rozmíchejte ve 2 dl vody lžíci škrobu. Až začne směs probublávat, přidejte rozmíchaný škrob a nechte minutu přejít varem. Dochuťte pomerančovou šťávou. Saláty rozeberte na listy, opláchněte studenou vodou, nechte okapat a osušte bavlněnou utěrkou. Z oleje, balsamikového octa, marmelády a citronové šťávy vyšlehejte zálivku. Dochuťte solí a pepřem. Ve velké míse dobře promíchejte. Připravte si talíře, na které rozložte směs salátů. Doprostřed salátového lůžka uložte plátky sýra, které můžete před podáváním lehce nahřát (5 minut při 150 °C) a položit na toast. Podávejte přelité teplým malinovým přelivem.

Teplý **nudlový salát**

S LETNÍ ZELENINOU A VEPŘOVÝMI NUDLIČKAMI

INGREDIENCE

- 400 G RÝŽOVÝCH NUDLÍ
- 200 G VOCÍLKA VEPŘOVÝCH NUDLIČEK
- 2 ČESKÁ FARMA JARNÍ CIBULKY
- 4 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, NASEKANÉHO
- 1 LŽIČKA STROUHANÉHO ZÁZVORU
- 100 G ČESKÁ FARMA HRÁŠKU V LUSCÍCH, NEVYLOUPANÉHO
- 2 ČESKÁ FARMA MRKVE, NAKRÁJENÉ NA PROUŽKY
- 1 ČERVENÁ PAPRIKA, NAKRÁJENÁ NA PROUŽKY
- 1 ČESKÁ FARMA ZELENINOVÁ PAPRIKA, NAKRÁJENÁ NA PROUŽKY
- 1 ČESKÁ FARMA CUKETA, NAKRÁJENÁ NA PROUŽKY
- 2 LŽÍCE SÓJOVÉ OMÁČKY
- 1 LŽIČKA RYBÍ OMÁČKY
- 1 LŽIČKA NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 1 DL RÝŽOVÉHO VÍNA
- 6 LŽIC ARAŠÍDOVÉHO OLEJE
- ČERSTVÝ KORIANDR NA ZDOBENÍ
- SŮL
- SEZAMOVÁ SEMÍNKA NA POSYPÁNÍ

4 30

Olej rozpalte v pánvi wok, vsypte třtinový cukr a 3 minuty zlehka karamelizujte společně s nakrájenou jarní cibulkou, česnekem a zázvorem. Podlijte rýžovým vínem a přidejte zbývající zeleninu, očištěnou a nakrájenou, i maso. Dochuťte sójovou a rybí omáčkou, podle potřeby osolte. Za občasného míchání poduste na mírném ohni 20 minut. Podle potřeby podlijte teplou vodou. Mezitím uvařte nudle podle návodu na obalu a scezené přihoďte do pánve. Opatrně promíchejte a servírujte ozdobené čerstvým koriandrem a posypané sezamovými semínky.

Farfalle **s chřestem,**

HRÁŠKEM A PANCETTOU

INGREDIENCE

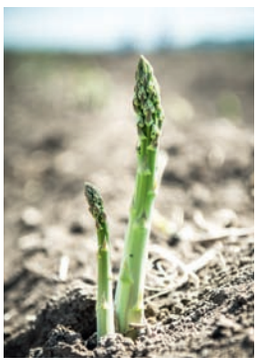
- 400 G BILLA TĚSTOVIN FARFALLE
- 10 STONKŮ ČESKÁ FARMA ZELENÉHO CHŘESTU
- 5 STONKŮ ČESKÁ FARMA BÍLÉHO CHŘESTU
- 200 G ČESKÁ FARMA HRÁŠKU, VYLOUPANÉHO
- 100 G PANCETTY
- 150 G SÝRA BILLA GRANA PADANO, NASTROUHANÉHO
- 4 LŽÍCE BILLA SMETANY
- 4 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- 50 G BILLA MÁSLA
- SŮL A PEPŘ
- ČERSTVÁ BAZALKA

4 20

Chřest omyjte, odkrojte dřevnaté konce (2 – 4 cm). Bílý chřest oloupejte škrabkou od hlavičky směrem dolů. Ve velkém hrnci dejte vařit vodu se lžičkou soli a cukru. Jakmile začne vřít, ponořte do ní chřest špičkami nahoru a 4 minuty povařte. Sceďte a nakrájejte na 2cm kousky, špičky odložte stranou. Olej rozpalte v široké pánvi s vyšším okrajem, přidejte jarní cibulku a česnek. Nechte zesklovatět, přihoďte pancettu, hrášek a spařený chřest. Krátce orestujte, podlijte smetanou, osolte a opepřete. Sporák vypněte, do směsi vmíchejte polovinu sýra a přidejte máslo na zjemnění. Promíchejte s těstovinami uvařenými podle návodu na obalu a podávejte vydatně posypané sýrem Grana Padano. Dozdobte lístky čerstvé bazalky.

Český CHREST pro Čechy

Fotografie: moodley brand identity; Michael Königshofer
Text: Eva Rýznerová



Faraonové, císařové a králové považovali chřest za největší lahůdku z říše zeleniny. Jemná jarní zelenina byla oblíbena také za první republiky v Čechách, ale pak upadla na dlouho v zapomnění. Chřest dlouho čekal na svoje znovuobjevení, ke kterému dochází v posledních letech. Vypravili jsme se do Polabí, kde se pěstuje ten nejlepší český chřest – nádherný na pohled, chuťově delikátní a především zdravý.

Hostín u Vojkovic leží v úrodné mělnické rovině. Přijíždíme v horkém dopoledni a slunce září vysoko na obloze. Chřestová pole se táhnou donekonečna, v dálce se rýsuje magická hora Říp. Pod bílou fólií se probouzí k životu chřest, jedna z nejdelikátnějších a zároveň nejzdravějších plodin. Polní práce jsou v plném proudu, chřestové výhonky dorůstají rychle a musí se sklidit, očistit, roztřídit a expedovat v co nejkratší době.

Kde se pěstuje bílé zlato

Na dvě stě hektarech písčité půdy, které zdejší zemědělci říkají černava a která bývá přirovnávána ke kvalitní půdě ve francouzském kraji Champagne, se českému chřestu mimořádně daří. „Včera tady nebylo nic," rozhlédne se náš průvodce Jiří Šafář, jeden z majitelů společnosti Český chřest. Vzhledem k tomu, že chřest dokáže vyrůst až o deset centimetrů za den, což při stávající denní teplotě 30 °C není problém, probíhá na poli intenzivní sběr „tyček". Každý řádek pečlivě procházejí brigádníci a vyzbrojeni speciálním nástrojem „dloubákem" vysvobozují z nahrnuté zeminy stovky bílých výhonků. Je obdivuhodné, že tímto tradičním způsobem dokážou sklidit až 300 tun chřestu za sezónu. Použití mechanizace je vyloučeno, chřestové výhonky jsou příliš křehké a snadno se lámou. Právě zdejší specifické složení půdy a příznivé klima poskytují podobné podmínky pro pěstování chřestu jako rozsáhlé plantáže v úrodných rovinách Německa a Holandska. „Pod námi jsou obrovské zásoby podzemní vody, a to je specifikum činící zdejší půdu tak výjimečnou. Z důvodu převahy zásobení podzemními prameny má půda v této lokalitě neutrální pH," vysvětluje Jiří Šafář. Z písku si chřest dokáže vytáhnout potřebné minerály, které promění do zdraví prospěšných látek, a zároveň si pískem lehce proráží cestu vzhůru za světlem. Chřest obsahuje velké množství beta-karotenu, důležitého vitaminu pro zdravý zrak, kůži, obnovu sliznic, který funguje jako prevence proti některým typům rakovinného bujení. Dále v chřestu naleznete vitaminy E a C a vitaminy skupiny B. Ze stopových prvků je v chřestu hojně zastoupený draslík a zinek, dále fosfor, železo, jód a sodík. I získanou vodu si v sobě chřest dokáže udržet, bílý chřest obsahuje až 90 % vody!

Jedna rostlina, dva druhy chřestu

Chřest se nepěstuje nijak snadno, za úspěchem se skrývá pečlivá příprava půdy, investice do náročných technologií a trpělivost. „Já sám jsem za zkušenostmi cestoval dva roky intenzivně po světě, tak mě to chytlo," prozrazuje Jiří Šafář. „Chřest je vytrvalá bylina, přitom sklizňové roky jsou průměrně dva. Asi 80 % naší produkce představuje bílý chřest, který je pěstitelsky náročnější," uvádí Jiří Šafář. „Tři roky čekáte, než začne sazenice plodit," vysvětluje. „Cílem je, aby každá sazenice vytvořila co nejvíc krčků, a proto musí mít kolem sebe dostatek světla a prostoru, ideálně kolem 40–50 cm. Rostliny se vysazují jednotlivě do řádku širokého 180 cm do jakýchsi kopečků. Nahrnování zeminy je důležité, právě v ní se skrývá celý výhonek bílého chřestu, který by měl být ideálně dlouhý 22 cm. Když po několika letech sazenice zeslábne, dělá se z bílého chřestu zelený. Jednoduše řečeno – chřestu je dovoleno, aby prorazil půdu a dostal se na světlo, tím pádem se zabarví dozelena." Dlouhé řádky s navršenou zeminou připomínaly našim předkům hroby a tento termín se v zemědělství používá dodnes. Kvůli vysokým teplotám je půda prohřátá až moc, proto se musí fólie na všech „hrůbcích" obrátit na bílou stranu. Když teploty poklesnou, je naopak žádaná černá strana fólie, která přitahuje slunce a udržuje teplo. Přes noc pak fólie předává rostlinkám nastřádanou energii.

„Sezóna chřestu je krátká, ale intenzivní," vysvětluje náš průvodce. „U nás trvá zhruba od poloviny dubna do konce června." V sezóně polních prací zaměstnává společnost, jediný velkopěstitel českého chřestu, až 400 lidí. Chřest je zapotřebí především rychle sklidit. Jakmile spatří špička chřestového výhonku světlo, začíná okamžitě probíhat proces fotosyntézy, výhonek se zabarvuje a do patnácti minut zfialoví. Ihned po příjezdu z pole se bílý chřest namáčí do studené vody, zelený chřest se sprchuje ledovou vodou. V areálu firmy se právě rozjíždí moderní třídicí linka, po které putuje obrovské množství výhonků. Technologie dokáže roztřídit chřest do 25 kategorií, zohledňuje se délka, barva, rovnost tyčky a kvalita hlavičky – její otevření nebo zabarvení. Co nerozpozná skener, doladí šikovné a rychlé ruce. Podle jednotlivých sort se chřest gumičkuje do svazků nebo rovná do krabic a pak putuje k zákazníkům. Nejlepší kategorie stejně dlouhých a rovných tyček se zaváží do restaurací a také do BILLY. „Pro ten nejlepší gurmánský zážitek je samozřejmě nejlepší čerstvý domácí chřest, který neztratí kvůli uskladnění a dlouhé přepravě nic ze své chuti," doporučuje podnikatel. A právě díky vzájemné spolupráci se ve velmi krátké lhůtě dostává čerstvý chřest od pěstitele na pulty prodejen BILLA. Bílý a zelený chřest najdete v BILLE pod privátní značkou ČESKÁ FARMA.

V BILLE ZAKOUPÍTE:

CHŘEST BÍLÝ
500 g

CHŘEST ZELENÝ
500 g

Návrat českého chřestu

„Naši předchůdci, tedy holandská firma, obnovila ve zdejším areálu pěstování chřestu, ale všechen putoval na export. Paradoxně to byli cizinci, kteří u nás vzkřísili pradávnou tradici! My jsme od bývalých majitelů odkoupili celý areál a také technologii, ale snažíme se o to, aby se chřest ze zdejších polí dostal k českým zákazníkům. Český chřest má specifickou chuť a enormně se liší od chřestu z dovozu. Český chřest chutná jako nasládlá ředkvička, hrášek nebo mladá kedlubna," vysvětluje náš průvodce. „Český chřest, proslulý Böhmischer Spargel, byl ve světě vždy pojmem a známkou té nejvyšší kvality. Začátkem minulého století se ve zdejší oblasti chřest běžně pěstoval a jako vítaná pochoutka zásoboval císařský dvůr ve Vídni. S nástupem komunismu bylo pěstování chřestu na dlouhá léta zapomenuté, protože chřest byl považován za buržoazní přežitek." Na slavná léta českého chřestu navazuje současný pěstitel a snaží se překlenout propast mezi minulostí a současností. „Náš dnešní chřest je křížencem německého a českého chřestu, s nadsázkou se dá říct, že má české kořeny," směje se milovník chřestu. „Jednou ze silných motivací je to, že znovu objevujeme tuto zázračnou zeleninu. Navíc – původní, českou zeleninu!" Záměru společnosti napomáhá rostoucí popularita chřestu. Bez chřestu se neobejde žádný profesionální kuchař, moderní restauratér nebo gurmán, který rád rozmazluje své chuťové pohárky. Chřest ale zaznamenává velké úspěchy i v českých domácnostech, kde se tato jedinečná zelenina stává stále vyhledávanější pochoutkou. Záměr společnosti Český chřest je zřejmý – vrátit slávu českému chřestu a dostat tuto lahůdkovou zeleninu do českých kuchyní. I díky spolupráci s BILLOU, v jejíž obchodech najdete v sezóně čerstvý český chřest, se tento úmysl daří realizovat. „Chceme pěstovat český chřest pro Čechy," uzavírá Jiří Šafář.

*** ZAJÍMAVOSTI ***

JAK POZNAT KVALITNÍ A ČERSTVÝ CHŘEST

Čerstvě sklizený chřest poznáte podle hodně pevných, sevřených hlaviček a lesklého povrchu.

Při naříznutí vytéká z čerstvého chřestu bílá míza.

Čerstvý chřest se nedá ohnout, praskne. Neměl by být gumový a snadno ohybatelný. Když o sebe třete čerstvé výhonky, zavržou. Čerstvý chřest není svraštělý a není výrazně okoralý v řezu.

Čerstvý chřest příjemně voní.

CHŘEST A ZDRAVÍ

Z lékařského hlediska je chřest doporučován z důvodu schopnosti snižovat hladinu cholesterolu, úpravy krevního tlaku a zlepšení látkové výměny. Pomáhá také udržet zdravé cévy a silné srdce, zlepšuje zásobování mozku a dalších orgánů kyslíkem, stimuluje krvetvorbu. Zároveň upravuje hladinu cukru v krvi a má velmi příznivý vliv na funkci ledvin, močového měchýře, močových cest, ale i na prostatu.

Značný obsah vlákniny podporuje činnost střev, prospívá zažívání a působí preventivně proti rakovině tlustého střeva. V neposlední řadě brání zadržování vody v těle a zmírňuje tvorbu křečových žil.

JAK VAŘIT CHŘEST

Chřest omyjte a odkrojte dřevnaté konce (2–4 cm).

Mladý zelený chřest není třeba vůbec loupat, bílý chřest škrabkou oloupejte vždy od hlavičky směrem dolů.

Očištěný chřest svažte kuchyňskou nití do svazků a nastojato uvařte.

Podle tloušťky výhonků vařte bílý chřest 7 až 9 minut, zelený chřest stačí vařit po dobu 3 až 5 minut.

Pokud chřest po uvaření okamžitě nepodáváte nebo dále tepelně nezpracováváte, ponořte ho ihned do mísy s ledovou vodou, aby si zachoval barvu a konzistenci.

DOUWE EGBERTS
SINCE 1753

NEJLEPŠÍ **HOLANDSKÁ** KÁVA od roku 1753

ilustrační foto

LIMITOVANÁ EDICE Irish Cream

-38%

Instantní ochucená káva Douwe Egberts
95 g
dříve 159,90

99,90
100 g = 105,16 Kč

Instantní káva aromatizovaná, neobsahuje alkohol.

FRAPPÉ
ZÁKLAD S MLÉKEM

- 2 zarovnané lžičky ochucené instantní kávy Douwe Egberts
- 120 ml studené vody
- 80 ml studeného mléka
- 1–2 lžičky cukru podle chuti
- Led

Namíchejte si léto podle své chuti.

Platnost akce 15. 6. - 12. 7. 2015.

AN 1917 NO

ČESKÝ VÝBĚR

Od řezníků z Kostelce

ČESKÁ CHUŤ Z ČESKÉHO MASA

S Vychytávkami

Láďi Grilemana

BUDEŠ 100% králem GRILU

a všech grilmejdanů

Věděl si, že:

Každý Dobře Založený OHEŇ MILUJE Odvázaný

Špekáček?

Láďi Grilemana

Prožeň ho ohněm, až mu kůže popraská

S Láskou Ke Grilování

AN 1917 NO

Období prázdnin přináší mnoho splněných přání. Třeba to o posezení s přáteli pod širým nebem. Jen si představte, jak na terasu doléhají zvuky z ulice a atmosféru letní pohody umocňují pochoutky připravené na grilu...

Léto ve městě

ROCHE MAZET
CHARDONNAY
PAYS D'OC
2014
CUVÉE SPÉCIALE
Rondeur & Equilibre
ROCHE MAZET
MERLOT
PAYS D'OC
2013
CUVÉE SPÉCIALE
Rondeur & Fruité

Burger

s plněným zampionem

Grilovaný losos

NA ROZMARÝNOVÉ VĚTVIČCE

Děkujeme zaměstnancům BILLY Markétě Baslíkové, Ireně Strnadové, Karlu Ryšavému a Petru Svobodovi za účast na focení.

Hovězí TAGLIATA

s grilovanými rajčaty

Burger s plněným **žampionem**

INGREDIENCE

- 4 BULKY POSYPANÉ SEZAMEM
- 4 VĚTŠÍ KRÉMOVÉ ŽAMPIONY
- 4 LŽÍCE NASTROUHANÉHO CHEDDARU
- 2 BILLA SUŠENÁ RAJČATA, NASEKANÁ
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU, ROZMAČKANÉHO
- 4 LŽÍCE NASEKANÉ PETRŽELKY
- 4 LŽIČKY NAŠE BIO KEČUPU
- 1 NASTROUHANÁ ČERVENÁ CIBULE
- 4 LŽIČKY BILLA MAJONÉZY
- 4 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- HRST CHEF MENU ŠPENÁTU
- SŮL A PEPŘ

4 | 20

Žampiony očistěte vlhkým hadříkem a vydloubněte jim nožičky. Nakrájejte je nadrobno a smíchejte s cheddarem, rajčaty, česnekem, petrželí a dvěma lžícemi olivového oleje. Připravenou směs vetřete do kloboučků žampionů. Houby vyskládejte na rozpálený gril, zakápněte zbývajícím olivovým olejem a 8 minut grilujte. Bulky rozřízněte a řeznou hranou položte na grilovací mřížku. Odstavte, nechte vychladnout a spodní poloviny potřete majonézou a kečupem. Na ně položte grilované žampiony, cibuli a lístky špenátu. Přiklopte druhou polovinou a podávejte. Burgery můžete zpevnit párátkem.

Grilovaný losos **na rozmarýnové větvičce**

INGREDIENCE

- 4 FILETY Z LOSOSA
- 4 SILNĚJŠÍ VĚTVIČKY ROZMARÝNU
- 2 NAŠE BIO CITRONY, OPLÁCHNUTÉ A NAKRÁJENÉ NA KOLEČKA
- 2 LŽÍCE NASTROUHANÉHO ZÁZVORU
- 1 LŽIČKA BILLA MEDU
- ČERSTVĚ VYMAČKANÁ ŠŤÁVA Z JEDNÉ LIMETKY
- 4 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- BILLA MOŘSKÁ SŮL

4 | 20 + 1 hodina na odležení

Filety z lososa opláchněte vodou, osušte kuchyňskou utěrkou a případně zbavte kůže. Po povrchu masa přejeďte dlaní, a pokud nahmatáte kosti, vytáhněte je pomocí pinzety. Filety nakrájejte na kostky o hraně 2 cm a naložte do marinády ze zázvoru, olivového oleje, limetkové šťávy, medu a mořské soli. Nechte hodinu rozležet v chladu. Rozmarýnové větvičky namočte před použitím do vody a napichujte na ně střídavě lososa a plátky citronu. Vložte na rozpálený gril a za stálého otáčení grilujte 8–10 minut. Podávejte s rozpečenou bagetkou – stačí ji podélně rozkrojit a nechat na grilu po dobu dvou minut.

Hovězí tagliata **s grilovanými rajčaty**

INGREDIENCE

- 400 G FILET Z VOCÍLKA HOVĚZÍ SVÍČKOVÉ
- 300 G ČESKÁ FARMA RAJČAT
- 6 STROUŽKŮ ČESKÁ FARMA Č ČESNEKU
- 1 LŽIČKA NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- NAŠE BIO OLIVOVÝ OLEJ EXTRA VIRGIN
- BILLA MOŘSKÁ SŮL
- ČERSTVĚ MLETÝ PEPŘ
- CHEF MENU RUKOLA K PODÁVÁNÍ

4 | 30

Před kuchyňskou úpravou nechte maso minimálně hodinu odležet v pokojové teplotě. Rozpalte gril a filet na něj položte. Maso přitlačte na mřížku a asi po třech minutách obraťte. Při obracení maso nepropichujte a po dvou minutách odstavte z grilu. Cílem je, aby se na mase vytvořila kůrčička, ale uvnitř zůstalo krvavé. Po grilování nechte deset minut odpočinout. Pak filet rozkrájejte ostrým nožem na půlcentimetrové plátky, před podáváním osolte, opepřete a zakapejte olivovým olejem. Mezitím vložte do grilovací alobalové misky keříková rajčata i se stonkem a neoloupané stroužky česneku. Zasypejte cukrem, solí a pepřem, zakapejte olivovým olejem a grilujte patnáct minut. Potom rajčata zbavte stonků a česnek vymáčkněte ze slupky. Na grilovaná rajčata a česnek rozprostřete plátky ogrilovaného masa a podávejte posypané rukolou.

KREVETY V ČESNEKOVÉ OMÁČCE
BRAMBOROVÉ KROKETY
OLIVY PLNĚNÉ MANDLEMI
SEVILLA
FIESTAS DE PRIMAVERA 1957

SMAŽENÉ PLÁTKY CUKET A LILKŮ

Pod španělským sluncem

Španělsko se rozpíná mezi Středozemním mořem a Atlantikem, do úrodného vnitrozemí vane horký vítr od břehů Afriky, proto není divu, že španělská kuchyně oplývá hojností zeleniny či mořských plodů. Přesto je jednoduchá a nesmírně podmanivá.

--

Paella s kuřetem

a krevetami

Churros

INGREDIENCE

- 120 G BILLA HLADKÉ MOUKY
- 120 ML VODY
- 120 ML BILLA MLÉKA
- 4 BILLA VEJCE
- 60 G BILLA MÁSLA
- SLUNEČNICOVÝ OLEJ NA SMAŽENÍ
- ŠPETKA SOLI
- MOUČKOVÝ CUKR A SKOŘICE NA OBALENÍ

6 45

Dejte vařit vodu s mlékem, máslem a špetkou soli. Když začne vřít, vsypávejte za neustálého míchání mouku. Vařte na mírném ohni, až se vytvoří hustá hmota. Nechte deset minut odpočinout a zašlehejte postupně vajíčka, jedno po druhém. V hlubokém kastrolu rozpalte olej. Připravte si cukrářský sáček se širokou vroubkovanou tryskou. Těsto vložte do sáčku a do horkého oleje stříkejte různé tvary – kroužky, kapky, oválky, vlnky. Osmažte ze všech stran dozlatova a pomocí pěnovačky vyberte z oleje. Odložte na kuchyňskou utěrku a nechte odkapat přebytečný olej. Obalte v moučkovém cukru, skořici a podávejte ještě horké.

Vždy čerstvá a intenzivní chuť
KOTÁNYI
1881
Hrubé i jemné mletí
Česnek a bylinky
Pepř černý
Bylinky Italské
Mořská sůl s jodem
Pepř čtyřbarevný
Chilli s mořskou solí
facebook.com/Kotanyicz
www.kotanyi.cz

INZERCE

Minerální vody Korunní
v novém designu
a v nové lahvi
ochucené neperlivé
KORUNNÍ
JAHODA
Neperlivá
Anno 1878
KORUNNÍ
s příchutí
CITRON
Jemně perlivá
S kapkou LEMONGRASS
KORUNNÍ
PŘÍRODNÍ MINERÁLNÍ VODA
přírodní
ochucené jemně perlivé
KORUNNÍ

Tapas

INGREDIENCE

SMAŽENÉ PLÁTKY CUKET A LILKŮ

- 2 ČESKÁ FARMA CUKETY
- 2 LILKY
- 100 G BILLA HLADKÉ MOUKY
- 40 ML BÍLÉHO VÍNA
- ŠŤÁVA Z JEDNOHO NAŠE BIO CITRONU
- SŮL
- DOSTATEK NAŠE BIO SLUNEČNICOVÉHO OLEJE

TĚSTÍČKO

- 2 BILLA VEJCE
- 100 G BILLA HLADKÉ MOUKY
- 50 G STROUHANÉHO SÝRA BILLA GRANA PADANO
- 1 DL BÍLÉHO VÍNA
- SŮL A PEPŘ

10 40

Lilky a cukety důkladně opláchněte a osušte. Nakrájejte na plátky silné 1 cm a osolte. Nechte patnáct minut vypotit a omyjte pod tekoucí studenou vodou. Plátky osušte papírovou utěrkou a dejte do mísy. Zakapejte citronovou šťávou, vínem a vložte na dvacet minut do ledničky. Poté plátky cuket a lilků osolte a obalte v těstíčku, které připravíte vyšleháním všech ingrediencí. V pánvi rozehřejte větší množství oleje a všechny plátky zeleniny postupně dozlatova usmažte.

OLIVY PLNĚNÉ MANDLEMI

- 10 VELKÝCH ZELENÝCH OLIV, VYPECKOVANÝCH
- 10 BILLA MANDLÍ, SPAŘENÝCH A OLOUPANÝCH
- NAŠE BIO OLIVOVÝ OLEJ EXTRA VIRGIN

10 10

Do otvoru po pecce vložte mandle, zakapejte olivovým olejem a podávejte s čerstvým bílým pečivem.

Tapas

BRAMBOROVÉ KROKETY

- 500 G ČESKÁ FARMA BRAMBOR
- 1 CIBULE
- 2 ČESKÁ FARMA RAJČATA
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- 100 G BILLA HLADKÉ MOUKY
- 100 G STROUHANKY
- 2 BILLA VEJCE
- DOSTATEK NAŠE BIO SLUNEČNICOVÉHO OLEJE
- SŮL A PEPŘ

10 30

V hluboké pánvi rozehřejte olivový olej a dozlatova na něm osmažte nadrobno nakrájenou cibuli. Brambory omyjte, oloupejte, nakrájejte na kostičky a přidejte k cibuli, krátce opečte. Rajčata spařte v horké vodě, oloupejte, rozkrájejte na kostičky a přidejte k bramborám. Ochuťte solí, pepřem a duste deset minut. Vzniklou směs nechte vychladnout a rozmačkejte vidličkou. Pomocí dvou lžiček formujte kuličky, obalte je postupně v mouce, rozšlehaných osolených vejcích a ve strouhance. Smažte ve větším množství slunečnicového oleje, rozpáleném na vysokou teplotu.

KREVETY V ČESNEKOVÉ OMÁČCE

- 400 G MRAŽENÝCH VYLOUPANÝCH KREVET
- 2 LŽÍCE BÍLÉHO VÍNA
- ŠŤÁVA Z JEDNOHO NAŠE BIO CITRONU
- 6 STROUŽKŮ ČESKÁ FARMA ČESNEKU
- 4 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- HRST NASEKANÉ PETRŽELKY
- 1 LŽÍCE CITRONOVÉ KŮRY
- SŮL A PEPŘ

10 30

Krevety nechte povolit na pokojovou teplotu. Pak je vložte do mísy, zakapejte citronovou šťávou, vínem a na 15 minut vložte do ledničky. Na pánvi rozehřejte olivový olej a opečte na něm tenké plátky česneku. Přidejte marinované krevety včetně mariády a šest minut duste. Nakonec vmíchejte petrželku a nastrouhanou citronovou kůru. Podle chuti dosolte a opepřete.

Paella s kuřetem

A KREVETAMI

INGREDIENCE

- 200 G KULATOZRNNÉ RÝŽE
- 300 G MRAŽENÝCH KREVET
- 200 G VOCÍLKA KUŘECÍCH PRSOU, NAKRÁJENÝCH NA KOSTIČKY
- 1 CIBULE
- 1 ČERVENÁ PAPRIKA
- 1 ŽLUTÁ PAPRIKA
- 100 G ZELENÝCH FAZOLEK, OMYTÝCH A NAKRÁJENÝCH NA KOUSKY
- 1 ŘAPÍK CELERU, NAKRÁJENÝ NA KOUSKY
- 200 ML BÍLÉHO VÍNA
- 350 ML VÝVARU Z NAŠE BIO KUŘECÍHO BUJÓNU
- ŠPETKA ŠAFRÁNU
- HRST NASEKANÝCH BYLINEK (PETRŽEL, TYMIÁN, BAZALKA, ROZMARÝN)
- 10 LŽIC NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN

6 60

V široké pánvi rozehřejte 6 lžic olivového oleje a orestujte na něm osolené a opepřené kousky kuřecích prsou. Vyndejte je a odložte stranou. Do oleje po kuřeti vložte krevety, povolené v pokojové teplotě. Zlehka orestujte a odložte k masu. Na tomtéž oleji nechte zesklovatět nasekanou cibuli a plátky česneku, přidejte na nudličky nakrájené papriky, fazolky a řapíkatý celer. Vše dozlatova opečte. Ohnivzdornou skleněnou mísu vymažte zbývajícím olejem a vložte do ní rýži, přidejte kuřecí maso, krevety a orestovanou zeleninu. Důkladně promíchejte, zalijte bílým vínem a vývarem, ve kterém jste rozmíchali šafrán. Podle potřeby dotáhněte solí a pepřem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C po dobu 30 minut. Vyndejte, posypejte bylinkami a ihned podávejte.

Slasti veganské kuchyně

Vychutnejte si originální recepty, které zosobňují vynalézavost a pestrost veganské kuchyně. Letní „vegan“ menu jsme připravili ve spolupráci s autorkou blogu Veganotic, nominovanou v anketě Blogerka roku 2014 v kategorii Food.

Raw cuketovo-rajčatové LASAGNE s ořechy

Fotografie: Peter Mayr
Styling: Bernadette Wörndl

Jahodový LEDOVÝ

čaj s mátou

INGREDIENCE

- 250 G ČESKÁ FARMA ČERSTVÝCH JAHOD
- 1 L OBLÍBENÉHO ČAJE (NAŠE BIO ZELENÝ)
- ČERSTVÁ MÁTA
- CHIA SEMÍNKA (MŮŽETE VYNECHAT)
- NAŠE BIO SIRUP Z AGÁVE NA DOSLAZENÍ
- LED

4 | 10

Uvařte čaj a nechte ho vychladnout. Jahody omyjte, zbavte stopek a spolu s listy máty, čajem a kostkami ledu je rozmixujte v mixéru (můžete použít i výkonný tyčový). Pokud chcete nápoj hustší a výživnější, přidejte do něj chia semínka (zhruba jednu lžíci na sklenici) a nechte je chvíli nabobtnat (můžete je také rozmixovat přímo s jahodami). Dle chuti a sladkosti jahod můžete dosladit například sirupem z agáve, ale obvykle to není nutné. Do sklenic dejte další led, přelijte čajem, ozdobte čerstvou mátou a podávejte vychlazené.

Letní závitky s tempehem,

cizrnou a kuskusem

MERUŇKOVÝ koláč

s mandlovou drobenkou

Raw cuketovo-rajčatové lasagne **s ořechy**

INGREDIENCE

- 2 ČESKÁ FARMA STŘEDNÍ CUKETY
- 2 ČESKÁ FARMA RAJČATA
- ČERSTVÁ BAZALKA
- SŮL A PEPŘ

RAJČATOVÁ OMÁČKA

- 1 HRNEK BILLA SUŠENÝCH RAJČAT, NAMOČENÝCH DO VODY
- 1/4 HRNKU NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- ŠŤÁVA Z PŮLKY VĚTŠÍHO NAŠE BIO CITRONU
- 4 DATLE, NAMOČENÉ DO VODY
- 1 STROUŽEK ČESKÁ FARMA ČESNEKU
- 1 LŽIČKA SUŠENÝCH ITALSKÝCH BYLINEK

ŠPENÁTOVO-OŘECHOVÉ PESTO

- 3 HRNKY CHEF MENU ŠPENÁTU, PROPLÁCHNUTÉHO
- 2 STROUŽKY ČESKÁ FARMA ČESNEKU
- 1/3 HRNKU NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- 1/2 HRNKU BILLA OŘECHŮ, NAMOČENÝCH NA 6 HODIN
- ŠŤÁVA Z PŮLKY VĚTŠÍHO CITRONU

„SÝROVÁ" SMĚS Z KEŠU OŘÍŠKŮ

- 3/4 HRNKU BILLA KEŠU OŘÍŠKŮ, NAMOČENÝCH NA 6 HODIN
- 1 STROUŽEK ČESKÁ FARMA ČESNEKU
- 1 LŽIČKA CITRONOVÉ ŠŤÁVY

„MASOVÁ" SMĚS Z VLAŠSKÝCH OŘECHŮ

- 2 HRNKY BILLA VLAŠSKÝCH OŘÍŠKŮ, NAMOČENÝCH NA 6 HODIN
- PO 1 LŽIČCE SUŠENÉ ŠALVĚJE (PŘÍP. ESTRAGONU), MAJORÁNKY A TYMIÁNU
- 1 LŽIČKA NASEKANÉHO ČERSTVÉHO ROZMARÝNU
- 2 LŽÍCE DOBRÉ SÓJOVÉ OMÁČKY

4 | 30

Všechny směsi postupně rozmixujte v mixéru, začněte kešu směsí. Kešu ořechy propláchněte, sceďte, vložte do mixéru, přidejte rozmačkaný česnek, citronovou šťávu a krátce rozmixujte na hrubší směs. Dochuťte solí, pepřem, případně citronem či česnekem. Jako další připravte směs z vlašských ořechů. Ořechy propláchněte, sceďte a vložte s ostatními ingrediencemi do mixéru, dochuťte. Dále je na řadě špenátové pesto – postupujte jako v předchozích případech, ale použijte ingredience na pesto. Jako poslední připravte v mixéru rajčatovou omáčku. Pokud je příliš hustá, přidávejte po lžících vodu, až dosáhnete požadované konzistence.

Cukety nakrájejte nejlépe hrubší škrabkou na tenoučké plátky, plátky rajčat mohou být silnější. Na talíř položte plátek cukety, potřete rajčatovou omáčkou, posypte kešu „sýrem", pokládejte plátky rajčete, navrstvěte pesto, posypte směsí z vlašských ořechů a tímto způsobem pokračujte až do požadované výšky. Nakonec ozdobte bazalkou, zbytkem ořechových směsí a zakápněte olejem.

Letní závitky s tempehem, cizrnou **a kuskusem**

INGREDIENCE

- 15 VELKÝCH SALÁTOVÝCH LISTŮ (NAPŘ. ŘÍMSKÝ SALÁT), MŮŽETE POUŽÍT TAKÉ TORTILLY
- 200–250 G UZENÉHO TEMPEHU
- 1 MALÁ ŠALOTKA NEBO JARNÍ CIBULKA
- 1/2 HRNKU NAŠE BIO KUSKUSU
- 2 HRNKY VAŘENÉ NAŠE BIO CIZRNY (LZE POUŽÍT I CIZRNU Z KONZERVY)
- 2 LŽÍCE SÓJOVÉHO BÍLÉHO JOGURTU
- 2 LŽIČKY HOŘČICE
- 3 ZRALÁ ČESKÁ FARMA RAJČATA
- 2 LŽIČKY CITRONOVÉ ŠŤÁVY
- OLIVOVÝ OLEJ EXTRA VIRGIN
- KVALITNÍ SÓJOVÁ OMÁČKA
- BILLA ACETO BALSAMICO
- ČERSTVÁ BAZALKA
- SŮL A PEPŘ

5 | 25

Kuskus připravte podle návodu na obalu. Rozprostřete ho na plech, načechrejte vidličkou a nechte vychladnout. Poté přidejte trochu olivového oleje, pepře, nasekanou čerstvou bazalku dle chuti a jedno nadrobno nakrájené rajče. Zamíchejte, ochutnejte, dolaďte solí a pepřem a dejte stranou. Cizrnu rozmačkejte v misce vidličkou (ne na kaši, větší kousky mohou zůstat vcelku),

přidejte sójový jogurt, hořčici, citronovou šťávu, sůl, pepř a najemno nasekanou jarní cibulku či šalotku. Uzený tempeh nakrájejte na tenké plátky a osmažte ho z obou stran na trošce oleje na pánvi do křupava. Listy salátu dobře omyjte a osušte, poté podél plochy seřízněte jejich vystouplé tužší stonky. Zbylá rajčata nakrájejte na tenké plátky a překrojte je. Na pracovní plochu si připravte dva velké listy salátu, poté doprostřed v opačném směru položte ještě jeden, vznikne tak obdélník. Z pravé svislé strany vyskládejte na sebe náplň v tomto pořadí: kuskus, tempeh, rajče, cizrna a čerstvé listy bazalky. Můžete zakápnout balzamikovým octem. Závitek nijak nepřeplňujte, jinak vám nepůjde zavinout. Poté zprava přehněte kratší stranu listů přes náplň, a to samé udělejte z horní i dolní horizontální strany. Nakonec dorolujte zprava doleva celý závitek. Možná to zní trochu složitě, ale postupujte jako při zavinování klasické tortilly. Závitek v horním a dolním konci zpevněte provázkem a poté uprostřed rozřízněte. Pro lepší manipulaci můžete ještě každou polovinu zabalit do ubrousku či pečicího papíru.

Meruňkový koláč s mandlovou **drobenkou**

INGREDIENCE

- 10 STŘEDNĚ VELKÝCH ČESKÁ FARMA MERUNĚK
- 1 A 1/2 HRNKU BILLA POLOHRUBÉ MOUKY
- 2/3 HRNKU BILLA MLETÝCH MANDLÍ
- 2 LŽIČKY PRÁŠKU DO PEČIVA
- 1/2 LŽIČKY JEDLÉ SODY
- 1 LŽIČKA KUKUŘIČNÉHO ŠKROBU
- 1/3 LŽIČKY SOLI
- 1/4 LŽIČKY SKOŘICE
- 1/4 LŽIČKY MLETÉHO KARDAMOMU
- 2/3 HRNKU CUKRU
- 1/3 HRNKU NAŠE BIO SLUNEČNICOVÉHO OLEJE
- 1 HRNEK SÓJOVÉHO ČI RÝŽOVÉHO MLÉKA
- 1 LŽIČKA JABLEČNÉHO OCTA ČI CITRÓNOVÉ ŠŤÁVY
- 1 A 1/2 LŽIČKY VANILKOVÉHO EXTRAKTU (NEBO ČÁST CUKRU NAHRAĎTE VANILKOVÝM CUKREM)
- PÁR KAPEK KVALITNÍHO MANDLOVÉHO EXTRAKTU

MANDLOVÁ DROBENKA

- 3 LŽÍCE BILLA HRUBÉ MOUKY
- 3 LŽÍCE NAŠE BIO TŘTINOVÉHO CUKRU
- 2 LŽÍCE ROSTLINNÉHO TUKU NEBO KOKOSOVÉHO OLEJE
- 3 LŽÍCE BLANŠÍROVANÝCH PLÁTKŮ BILLA MANDLÍ

10 90

Troubu předehřejte na 180° C. Plech na pečení vyložte pečicím papírem či vymažte tukem a vysypte moukou. Odměřte hrnek rostlinného mléka, přidejte do něj ocet a nechte chvíli stát. Mezitím si připravte smícháním všech ingrediencí mandlovou drobenku. Poté nakrájejte meruňky na tenké měsíčky. Všech deset meruněk se na povrch koláče nevejde, čtyři tedy nakrájejte na malé kousky a vmíchejte do těsta. Ve větší míse smíchejte mandle, mouku, prášek do pečiva, sodu, škrob, sůl a koření. V jiné misce smíchejte mléko s cukrem, olejem, vanilkovým a mandlovým extraktem. Tuto směs lehce vmíchejte do suchých ingrediencí. Přidejte na kostičky nakrájené meruňky a vlijte do připravené formy. Na těsto navrstvěte meruňky, posypte drobenkou a pečte asi 40–50 minut (před koncem pečení udělejte test špejlí). Upečený koláč vyndejte z trouby, nechte asi 20 minut stát a poté ho přendejte na pečicí rošt či servírovací podnos, na kterém ho budete podávat.

INFO

„BÝT VEGANKOU JE JEDNO Z NEJLEPŠÍCH ROZHODNUTÍ, JAKÉ JSEM V ŽIVOTĚ UDĚLALA."

Božena P. je vegankou už téměř deset let. Na svém blogu Veganotic.cz přináší řadu chutných receptů pro každodenní vaření. Jsou zdravé, stoprocentně veganské a vypadají naprosto skvěle! Co autorku přivedlo k založení úspěšného blogu? „Vaření, pečení a nakonec i focení jídla je pro mě kreativní relaxací, mou hlavní motivací k založení Veganotic blogu však byla snaha o to, aby se co nejvíce lidí zamyslelo nad dopadem svého spotřebitelského chování.
Společně s mnoha dalšími lidmi po celém světě se snažím ukázat, že ke zdravému, lahodnému a úžasně vypadajícímu jídlu není zapotřebí maso ani vejce či mléko. Svou vědomou volbou rostlinných potravin mohu přispět k ochraně zvířat i životního prostředí. Je skvělé, že dnes je i ve většině běžných supermarketů možné sehnat široké spektrum rostlinných výrobků, které jsou nejen ekologicky šetrnější, ale často i zdravější variantou. Co takhle při příštím nákupu sáhnout právě po nich? Budete překvapeni, jak snadné je žít a nechat žít."

Romantický svatební dort

Protože se vlastní svatební dort konzumuje většinou jednou za život, nesmí se jeho příprava podcenit. Svatební dort je nejen ozdobou velké životní události a zkouškou cukrářských dovedností, ale především oslavou lásky. Tu správnou romantickou atmosféru podtrhne pastelová barva krému a živé květy.

INGREDIENCE

PIŠKOTOVÝ KORPUS DO DORTOVÉ FORMY O PRŮMĚRU 20 CM:

- 6 BILLA VAJEC, ŽLOUTKY A BÍLKY ZVLÁŠŤ
- 200 G BILLA POLOHRUBÉ MOUKY, PROSÁTÉ
- 100 G BILLA MANDLÍ, OLOUPANÝCH A ROZDRCENÝCH
- 300 G MOUČKOVÉHO CUKRU
- 1 VANILKOVÝ CUKR
- 1 ROVNÁ LŽIČKA KYPŘICÍHO PRÁŠKU
- BILLA MÁSLO A ROZDRCENÉ PIŠKOTY NA VYMAZÁNÍ FORMY

VANILKOVÝ KRÉM

- 4 BILLA VEJCE
- 200 G KRUPICOVÉHO CUKRU
- 250 G BILLA MÁSLA, ZMĚKLÉHO
- 1 VANILKOVÝ LUSK

JAHODOVÝ KRÉM

- 250 G ČESKÁ FARMA JAHOD
- 200 ML BILLA MLÉKA
- 2 LŽÍCE BILLA POLOHRUBÉ MOUKY
- 4 ŽLOUTKY Z BILLA VAJEC
- 215 G BILLA SMETANY KE ŠLEHÁNÍ
- 1 ZTUŽOVAČ ŠLEHAČKY
- CUKRÁŘSKÉ BARVIVO VE 3 RŮZNÝCH PASTELOVÝCH ODSTÍNECH, POUŽIJTE PODLE NÁVODU

20 2h

Fotografie: Gunda Dittrich
Styling: Bernadette Wörndl

I Všechny suroviny nechte odstát v pokojové teplotě. Pokud budete používat formu o jiném průměru než 20 cm, musíte množství ingrediencí přizpůsobit.

* * *

II V hluboké míse vyšlehejte pomocí ručního šlehače žloutky s cukrem do nadýchané pěny.

* * *

III Postupně zapracujte mouku promíchanou s kypřicím práškem a rozdrcené mandle.

* * *

IV Z bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně ho vetřete do základu těsta.

* * *

V Těsto přelijte do kulaté formy vymazané máslem, vysypané rozdrcenými piškoty a vyložené pečicím papírem.

* * *

VI Pečte 45 minut při teplotě 175 °C. Před koncem pečení propíchněte těsto špejlí - pokud je suchá, korpus je dostatečně propečený.

* * *

VII Nechte vychladnout a vnitřní obvod formy obkružte tenkým nožem. Uvolněte korpus z formy a přendejte ho na čistou pracovní plochu.

* * *

VIII Širokým plochým nožem korpus dvakrát podélně rozřízněte a jednotlivé díly spojte jahodovou náplní (viz rámeček) a sestavte.

* * *

IX Vanilkový krém (viz rámeček) rozdělte na tři díly a každý zvlášť natónujte barvivy. Důkladně promíchejte. Připravte si tři zdobičky na dort. Každou z nich naplňte krémem a po obvodu dortu tvarujte pusinky. Až do konzumace nechte dort v chladu.

*** KRÉMY, ***

TO NEJLEPŠÍ NA DORTECH

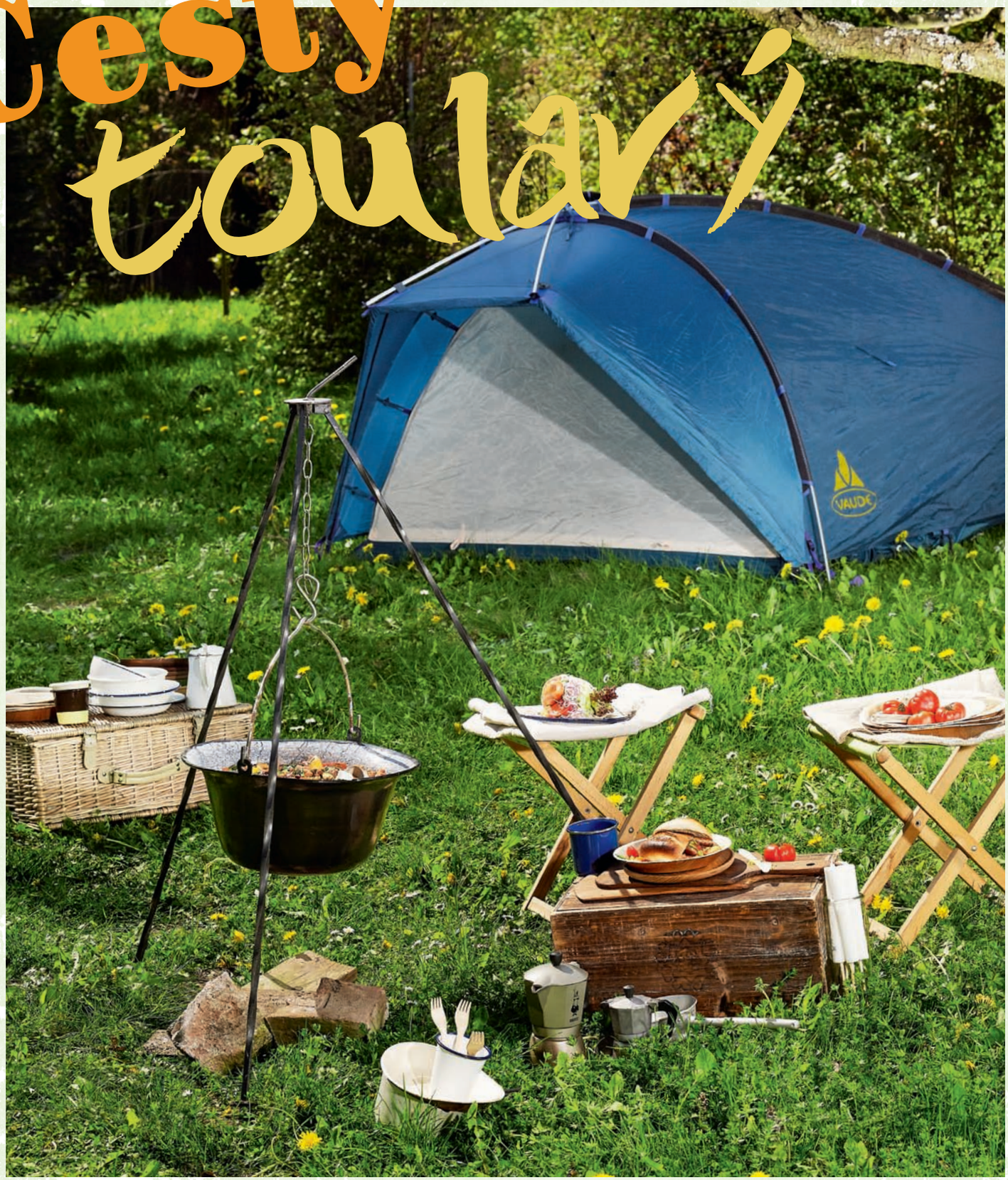
Vanilkový krém: Do čisté, odmaštěné ohnivzdorné mísy vyklepněte vejce a za stálého přidávání cukru šlehejte asi tři minuty. Mísu pak přemístěte nad hrnec s vroucí vodou a šlehejte další tři minuty do zhoustnutí. Odstavte a nechte vychladnout. Zvlášť vyšlehejte máslo s dření vyškrábnutou z vanilkového cukru a promíchejte s vaječným základem.

Jahodový krém: Mléko nalijte do hrnku a vmíchejte do něj cukr a mouku. Potom do směsi zašlehejte tři žloutky. Vložte do vodní lázně a šlehejte do zhoustnutí krému. Nechte vychladnout. Vyšlehejte smetanu se ztužovačem a zamíchejte ji do studeného krému společně s rozmačkanými jahodami.
Náš tip: Dort můžete vyšperkovat jedlými květy, jako jsou plátky růže, lichořešnice, heřmánek, sedmikrásky, jabloňové nebo třešňové květy, levandule, měsíček či pampeliška.

Ranní rosa v trávě a modré nebe nad hlavou. Právě kvůli vytouženému pocitu svobody vyrážíme do přírody a připravujeme jídla na čerstvém vzduchu. Vaření pod širákem vám usnadní klobásky, párečky či špekáčky od Vocílky.

VOCÍLKA

Cesty toulavý



Fotografie: Peter Mayr
Styling: Bernadette Wörndl

Hot dog
s klobásou a broskvovou salsou
Pita chléb
s grilovanou
klobásou

ĎÁBELSKÝ kotlík

Pita chléb s grilovanou **klobásou**

INGREDIENCE

- 4 PITA CHLEBY
- 4 VOCÍLKA GRILOVACÍ KLOBÁSY
- 2 ČESKÁ FARMA RAJČATA, NAKRÁJENÁ NA KOLEČKA
- 2 BILLA KYSELÉ OKURKY, NAKRÁJENÉ NA PLÁTKY
- 1 ČERVENÁ CIBULE, NAKRÁJENÁ NA KOLEČKA
- 1 CHEF MENU SALÁT SEZÓNNÍ
- PLÁTKY CITRONU K SERVÍROVÁNÍ

SMETANOVÁ OMÁČKA

- 200 G BILLA ZAKYSANÉ SMETANY
- 2 STROUŽKY ČESNEKU, NASEKANÉ
- 2 JARNÍ CIBULKY, NAKRÁJENÉ
- HRST NASEKANÉ PAŽITKY

4 20

Klobásy ogrilujte na roštu ze všech stran. Na rošt je vkládejte až v okamžiku, kdy dřevěné uhlí nebo dřevo nehoří plamenem, ale dohořívá. Krátce vložte na rošt i pita chleby a nechte je rozehřát. Pita chleby rozkrojte na polovinu, kapsu naplňte klobásou, zeleninou a smetanovou omáčkou, kterou připravíte vyšleháním všech ingrediencí. Servírujte s plátky citronu.

Hot dog s klobásou **a broskvovou salsou**

INGREDIENCE

- 4 VOCÍLKA GRILOVACÍ KLOBÁSY
- 4 BÍLÉ NEBO CELOZRNNÉ BAGETKY

BROSKVOVÁ SALSA

- 4 BROSKVE
- 4 ČESKÁ FARMA RAJČATA
- 4 LŽIČKY PLNOTUČNÉ HOŘČICE
- 4 CHILLI PAPRIČKY
- 2 LŽÍCE BILLA ACETO BALSAMICO
- 2 LŽÍCE NAŠE BIO JAVOROVÉHO SIRUPU
- 2 LŽÍCE PIVA
- SŮL A PEPŘ

4 20

Bagety nařízněte a nahřejte na roštu. Klobásy opečte dozlatova. Rajčata i broskve nařízněte do křížku a ponořte na minutu do vroucí vody nebo je položte na rozpálený rošt. Pak prudce zchlaďte ve studené vodě. Ostrým nožíkem broskve i rajčata oloupejte a nakrájejte na kostičky. V kotlíku promíchejte všechny ingredience na salsu a přiveďte k varu. Míchejte a vařte do zhoustnutí, asi 15 minut. Do nahřáté bagety vložte opečenou klobásu a ochuťte salsou.

Ďábelský **kotlík**

INGREDIENCE

- 2 VOCÍLKA ŠPEKÁČKY
- 1 VOCÍLKA GRILOVACÍ KLOBÁSA
- 100 G VOCÍLKA MLETÉHO HOVĚZÍHO MASA
- 400 G ČERVENÝCH FAZOLÍ Z PLECHOVKY, SCEZENÝCH
- 6 BRAMBOR, OLOUPANÝCH A NAKRÁJENÝCH NA KOSTIČKY
- 2 ČESKÁ FARMA CIBULE
- 2 ČESKÁ FARMA CUKETY
- 4 ČESKÁ FARMA RAJČATA
- 4 STROUŽKY ČESNEKU, NAKRÁJENÉHO NA PLÁTKY
- 4 ČERSTVÉ CHILLI PAPRIČKY, NAKRÁJENÉ
- 1 LŽIČKA DRCENÉHO KMÍNU
- 1 LŽIČKA MAJORÁNKY
- 1 KOSTKA NAŠE BIO KUŘECÍHO BUJÓNU
- 4 LŽÍCE BILLA KEČUPU JEMNÉHO
- 4 LŽÍCE NAŠE BIO OLIVOVÉHO OLEJE EXTRA VIRGIN
- SŮL A PEPŘ
- ČERSTVÁ PETRŽELKA K PODÁVÁNÍ

4 30

Ve větším kotlíku rozpalte olej, přidejte cibuli nakrájenou na osminky, cukety a rajčata nakrájená na kolečka, špekáčky, klobásu a mleté maso. Zprudka opékejte a maso přitom rozmělňujte vařečkou, aby se opeklo ze všech stran. Přidejte brambory, česnek, papričky, fazole, veškeré koření a dochucovadla. Zalijte litrem vody a přiveďte k varu. Vařte 30 minut a občas zamíchejte. Jednotlivé porce podávejte posypané petrželkou.

DOBRÁ VODA
Dobrý Sirup
NOVINKA
Bez konzervantů
Hustý
S vitaminem C
DOBRÁ VODA
Dobrý Sirup
s příchutí JAHODA
s příchutí LESNÍ PLODY
s příchutí POMERANČ
s příchutí MALINA
bez konzervantů

INZERCE

METAXA®
JEMNOST JE JEJÍ PŘEDNOST
METAXA SUNTONIC
4 CL METAXA 5*
15 CL TONIC
PLNA SKLENICE LEDU
PLÁTEK POMERANČE
METAXA
THE ORIGINAL GREEK SPIRIT
1888

HONEY SHOT
METAXA®
BE A BEE.
KISS YOUR HONEY
METAXA
HONEY SHOT
pij s rozumem · cz

BILLA regionálně

To nejlepší od vašich regionálních dodavatelů

BILLA VYCHÁZÍ VSTŘÍC ROSTOUCÍMU ZÁJMU ZÁKAZNÍKŮ O LOKÁLNÍ PRODUKTY

Kvalitní domácí potraviny, které již nyní tvoří v BILLE většinu sortimentu, dostávají v letošním roce novou příležitost. Společnost BILLA je totiž průkopníkem unikátního projektu na podporu místních výrobců, jimž nabízí možnost prezentovat své produkty ve speciálním regionálním koutku přímo ve svých prodejnách. V regionálním regálu má nakupující na výběr z pestrého suchého sortimentu, jako jsou mošty, ovocné šťávy, sirupy, lihoviny, čokolády, med nebo džemy. Ostatní regionální výrobky a čerstvé potraviny jsou umístěny v rámci běžného sortimentu. Výrobky od lokálních pekařů jsou umístěny ve speciálně označených koších, ostatní výrobky jako mléčné produkty, maso, uzeniny a nápoje budou lákat zákazníky k nákupu pomocí stylového stopperu. Nakupující vždy spolehlivě pozná, že si vybírá produkt z vlastního regionu.

S ÚCTOU K DOMOVU

Ochutnat potraviny tuzemských producentů a krajové speciality postupně dostanou zákazníci ve všech regionech. Možnost podpořit produkty z vlastního kraje dostali nejdříve Jihočeši. V jedenácti jihočeských prodejnách BILLA čeká na zákazníky bohatý sortiment – více než 260 výrobků od dvaceti dodavatelů. V současné době se těší ze široké nabídky lokálního zboží také zákazníci ve Středočeském kraji (přes 300 výrobků od přibližně 30 místních výrobců) a regionální potraviny v průběhu prázdnin najdou své pevné místo v Ústeckém kraji. Do konce roku 2016 pak pokryjí prodejny s regionálním sortimentem celou republiku. Akce vyvrcholí za rok v pražských prodejnách BILLA, kde zákazníky čeká výběr toho nejlepšího regionálního zboží z celé republiky.

Billa tak dělá další důležitý krok ve své dlouholeté snaze podporovat domácí zemědělství: „Již nyní tvoří české potraviny 70 % našeho sortimentu. Rádi bychom tento podíl navýšili na celých 75 %. Rozšíření nabídky o lokální produkty je dalším logickým krokem v naší dlouhodobé snaze o podporu české ekonomiky i snížení dopadů složitých dodavatelských procesů na životní prostředí," přibližuje projekt regionálních potravin v BILLE její generální ředitel Jaroslaw Szczypka.

Více podrobností o životě regionálních výrobců a jejich přístupu k podnikání najdete v příštím vydání našeho časopisu GUSTO.

Bupi

www.bupi.cz

Dotek přírody pro vaše miminko

- Přírodní účinné látky
- Bez mýdla, barviv a alkoholu
- Bez parafínů
- Parfém bez alergenů

Kvalitní slovenská značka s 20ti letou tradicí.

Palma

Jemnost
pro vaše ruce

VOUX

www.palmagroup.eu

V žáru SLUNCE

K vodě si vezměte kosmetiku, která vás ochrání i osvěží.

1. Sprchový gel Aroma Sensations Feel Glamorous, **Palmolive**, 250 ml, 2. Sprchový Gel Energise, **Radox**, 250 ml, 3. Mléko na opalování v aerosolu, **Astrid**, OF 20, 200 ml, 4. Mléko na opalování s beta-karotenem, „rodinné balení", **Astrid**, OF 15, 400 ml, 5. Dětské mléko na opalování, **Astrid**, OF 25, 200 ml, 6. Mléko po opalování s D-Panthenolem, **Astrid**, 200 ml, 7. Sun Spray, emulze na opalování, **Astrid**, OF 15, 200 ml, 8. Vyživující sprchový gel, **Dove**, 500 ml, 9. Sprchový gel Dark Temptation pro muže, **Axe**, 250 ml, 10. Pleťový krém na opalování, **Astrid**, OF 30, 75 ml

Fotografie: moodley brand identity; Peter Mayr

finish

ZAŽIJTE TEN ROZDÍL!

LESK & OCHRANA

5x ACTIONS

ČISTIČ MYČKY

- Chrání myčku
- Prevence vodního kamene
- Odstraňuje mastnotu
- Čistí vnitřek myčky
- Neutralizuje zápachy

SŮL

- Zvyšuje výkon myčky
- Změkčuje vodu
- Snadno se rozpouští
- Zabraňuje vzniku skvrn od vody
- Prevence vodního kamene

LEŠTIDLO

- Urychluje schnutí
- Zabraňuje vzniku skvrn od vody
- Ochraňuje před povlakem
- Zajišťuje důkladné opláchnutí
- Poskytuje oslnivý lesk

OSVĚŽOVAČ

- Dvojí vůně
- Potlačuje zápach
- Okamžitá svěžest
- Až 60 mytí
- Snadné zavěšení

#1 DOPORUČENO

WWW.FINISHINFO.CZ

AEG BOSCH Electrolux
Hotpoint NEFF CANDY beko
ZANUSSI HOOVER INDESIT SIEMENS

TABLETY A GEL

- Funkce předmáčení
- Odstranění nečistot
- Odstranění mastnoty
- Ochrana sklenic
- Nízká teplota

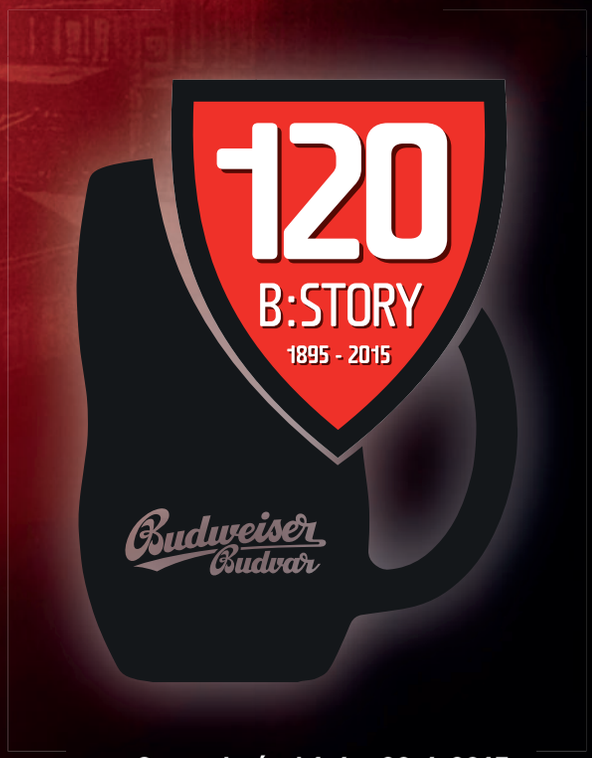
BUDWEISER BUDVAR JE JEDINÁ ČESKÁ PIVNÍ ZNAČKA, KTERÁ 120 LET NESEŠLA Z CESTY.

-16%

Budweiser Budvar B:CLASSIC
0,5 l + záloha
dříve 11,90

9,90

1 l = 19,80 Kč



Cena platí od 1. 6. – 30. 6. 2015

Novinka pro všechny milovníky chuťových variací!

Orion KOFILA®

Orion Margot®

Vyzkoušej novinku

se šťavnatou vrstvou kokosu

Limitovaná edice

INZERCE

Jediný původní český sýr

A.W. Založeno 1876

olomoucké tvarůžky

Olomoucké tvarůžky jsou jediný původní český sýr. Mezi sýry vynikají díky svým nutričním hodnotám – obsah tuku jen do 1 %, přitom jsou zdrojem plnohodnotných bílkovin a vápníku. Mají jemně pikantní chuť, charakteristickou a nezaměnitelnou vůni.

Olomoucké tvarůžky jsou nejen zdravé, ale nabízejí nepřeberné možnosti kulinářských experimentů, které dozajista obohatí každý jídelníček. Vyzkoušejte netradiční propojení chuti zrajícího sýru s čerstvým zahradním ovocem a šlehačkou.

www.tvaruzky.cz

Tvarůžkové lívanečky

8 ks Olomouckých tvarůžků, 150 g hladké mouky, 1 dl mléka, 1 vejce, sůl, olej, borůvkový džem, šlehačka, kompotované nebo čerstvé ovoce

Z mouky, mléka, vejce a soli ušleháme husté těstíčko. Do lívanečníku nalijeme trošku oleje, naběračkou trochu těsta, vložíme tvarůžek a opět zalijeme těstem. Pomalu smažíme až zezlátnou. Hotové lívanečky zdobíme borůvkovým džemem, šlehačkou a ovocem dle vlastní chuti.

agricol
s.r.o.
POLIČKA
agricol
POLIČKA
Tatarská omáčka
ochucená / ochutená majonéza
agricol
POLIČKA
Poličanka
majonéza
obsahuje Omega 3
100 ml

INZERCE

Soutěž o
42
pobytů!
S bonbóny
tě baví svět!
Vyhraj pobyt na chatě
se zásobou bonbónů na celý týden!
Anticol
Slavia
Hašlerky
Mixle Pixle
Toffo
JOJO
BON PARI
Beskydky
Mentolky
Větrovky
KLOKANKY
Atlasky
BON PARI
Original
JOJO
MEDVÍDCI
MEDVEDÍKY
Kup 3 jakékoliv výrobky
JOJO, BON PARI,
SFINX a ANTICOL
SMS
nebo
WWW REGISTRACE
pošli SMS na číslo 900 11 03
nebo se zaregistruj na
www.vyhrajchatu.cz
LOSUJEME 1X DENNĚ
VYHRAJ pobyt na chatě
a vyber si tu, která
tě bude nejvíc bavit
Termín soutěže:
1. 6.–12. 7. 2015

BORGES

Chuť Středomoří.
Chuť Borges.

Olivový olej je klíčová ingredience středomořské diety. Borges má na výběr olivový olej špičkové kvality na každý z jejích zdravých a chutných receptů.

Inovace od Borges DUO CAP®

VAŘENÍ DRESSING

Praktické dávkování olivového oleje.

Jen pan tuňák se může stát tuňákem Calvo

Plněná rajčata

Inspirace i soutěže na www.facebook.com/CalvoCR

Těstoviny s tuňákem

Calvo®

INZERCE

Bonduelle
Bon menu

Fazolky, co mají šťávu

Fazole v lahodných omáčkách nesmí chybět na žádné grilovací párty. Výborné jsou ale i s volským okem k pozdní snídani nebo zapečené v bramboře se sýrem!

Bon appétit!

www.bonduelle.cz

Dr.Oetker

Domácí chutnají nejlépe!

- Výborný domácí džem uvaříte již za 6 minut.
- Sami si zvolíte množství ovoce a cukru ve Vaší zavařenině.
- Želírovací látky, pektiny, v přípravcích Dr.Oetker jsou získávané pouze z citrusů a jablek.
- Nápadité recepty najdete na www.zavarovani.cz.

A nyní AKCE ve Vaší BILLE!

Etikety na zavařovací sklenice za nákup 1ks želírovacího cukru Dr.Oetker.

Akce trvá do vydání zásob.

Kojenecká mléka Hami
pro zdraví a spokojenost
vašeho miminka
v prvních 1 000 dnech
jeho života**

- Spokojené bříško díky prebiotikům GOS/FOS
- Vápník a vitamin D pro normální růst kostí
- Oblíbená mléčná chuť

-25 %
na produkty*
Hami®

Akce platí od 3. 6. do 16. 6. 2015.

ČESKÁ PEDIATRICKÁ SPOLEČNOST
DOPORUČUJE

S Hami od voňavého mlíčka až po pestré příkrmy

*Nezvtahuje se na počáteční mléka. Kojení je nejpřirozenějším způsobem výživy kojenců. Kojenecká výživa by měla být používána na doporučení lékaře. Způsob použití a další info na obalech a na webových stránkách.
Potravina pro zvláštní výživu - dietní potravina pro zvláštní lékařské účely. 04/2015. BF451865.

INZERCE

N°1 IN ITALIA
Galbani

N°1 IN ITALIA

Historie *Galbani* sahá až do roku 1882. I proto je *Galbani* na italském trhu jedničkou a množství spotřebitelů je důkazem její výjimečné kvality. Je to zejména tím, že dlouholetá tradice výroby a receptury je zachovávaná po generace a lidé zaštiťující výrobu *Galbani* výrobků jsou opravdovými odborníky.

facebook.com/GalbaniCZ
www.galbani.cz

Lučinový dortík s malinami

Recept

3 balení **Lučiny** 100 g
1 vejce
140–150 g čokoládových sušenek
50 g měkkého másla
2 lžíce krystalového cukru
1 vanilkový cukr
150 g malin

Vejce rozdělte na žloutek a bílek. Žloutek vyšlehejte s máslem do pěny a smíchejte s jemně rozdrcenými sušenkami. Do 6 až 9 formiček na muffiny vytvořte z těsta 1cm vysokou stlačenou vrstvu a dejte do rozehřáté trouby na 150 °C na 15 minut. Po upečení nechte vychladnout. Maliny omyjte, osušte a rozdělte do formiček. Z bílku a cukru vyšlehejte pevný sníh a pomalu ho vmíchejte do 300 g **Lučiny.** Každou formičku naplňte Lučinou se sněhem až po okraj. Pečte nejprve 10 minut na 150 °C, pak 10 minut na 110 °C a nechte vychladnout v otevřené troubě. Ozdobte podle vaší fantazie.

www.facebook.com/mojelucina
Více receptů na www.mojelucina.cz

INZERCE

ROCHE MAZET

Skutečný luxus je výběr mezi Roche Mazet a Roche Mazet

RCS B 482 283 694 - AVRIL 2015

INZERCE

HRAJTE o 100 VSTUPENEK NA MOTO GP v BRNĚ 2015

KUP MONSTER ENERGY, USCHOVEJ ÚČTENKU,
ZAREGISTRUJ SE NA WEBU, VYPLŇ FORMULÁŘ
WWW.MONSTERENERGY.COM/BRNO-CZ

MONSTERENERGY.COM

Věděl si, že:

Každý Dobře Založený

OHEŇ MILUJE

Bílý Bavor

s klobáskou

z Paprikova ?

Od Ládi

Grilemana

p.s.: [Tahle Dvojka je Králem všech Grilmejdanů]

a samozřejmě

nejvíc miluje

LEGENDÁRNÍ

DVOJRUčáK

S Láskou Ke Grilování

AN 1917 NO

Kotex®
jsemstylova.cz

ZAŽIJTE SAMETOVÉ POHODLÍ
A MAXIMÁLNÍ OCHRANU,
KTEROU NABÍZEJÍ TAMPÓNY
A VLOŽKY KOTEX

jsemstylova.cz
/jsemstylova

NEJLEPŠÍ PRO VÁS
A VAŠE TĚLO

INZERCE

APEROL Spritz
3 díly Prosecco
2 díly Aperol
1 díl soda
pij s rozumem.cz

Bramborové krokety **41**
Burger s plněným žampionem **35**
Calzone, taštičky plněné mozzarellou a prosciuttem **13**
Ďábelský kotlík **55**
Farfalle s chřestem, hráškem a pancettou **19**
Grilovaný losos na rozmarýnové větvičce **35**
Hot dog s klobásou a broskvovou salsou **55**
Hovězí tagliata s grilovanými rajčaty **35**
Churros **39**
Jahodový ledový čaj s mátou **43**
Kozí sýr s malinovým přelivem na salátovém lůžku **19**
Krevety v česnekové omáčce **41**
Kuřecí prsíčka nadívaná mozzarellou a pestem **13**
Letní závitky s tempehem, cizrnou a kuskusem **46**
Meruňkový koláč s mandlovou drobenkou **47**
Mozzarella marinovaná v olivovém oleji, bylinkách a česneku **13**
Olivy plněné mandlemi **41**
Paella s kuřetem a krevetami **41**
Pita chléb s grilovanou klobásou **55**
Raw cuketovo-rajčatové lasagne s ořechy **46**
Romantický svatební dort **48**
Smažené plátky cuket a lilků **41**
Šarlatová vášeň **5**
Teplý nudlový salát s jarní zeleninou a vepřovými nudličkami **19**

Bohatá SKLIZEŇ

Příští číslo časopisu Gusto vychází

2. 9. 2015

INZERCE

KŘÍDLA PRO KAŽDOU VAŠI CHUŤ.

RED BULL. NYNÍ VE 4 PŘÍCHUTÍCH.

NOWACO
DENNĚ PRVOTŘÍDNÍ KVALITA
ČERSTVÝCH MOŘSKÝCH
RYB & SPECIALIT.
GARNELY OCASY
OKOUN NILSKÝ FILET
LOSOS FILET S KŮŽÍ

INZERCE

PiPi na Gril
VODŇANSKÉ KUŘE
Vždy čerstvé, vždy chutné!
Vyrobeno z českého masa
Gril set Česnek
Gril set Marengo
Ideální na Váš gril!

BILLA

gusto

∗ 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 ∗

BILLA

-16%

8 590344 706451

Lindt Pralines

Classic, 125 g

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-30%

8 590344 706505

Aurvin vína

0,75 l, různé druhy

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-41%

8 590344 706482

Dýňový olej

Vasco da Gama, 250 ml

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

od -23%

8 590344 706499

Twister

green, orange, 80 ml

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-33%

8 590344 706475

Vincentka

0,7 l

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

-30%

8 590344 706468

Finish tablety

do myčky, Classic, 110 ks

Akční cena platí pro nákup jednoho výrobku.

BILLA

gusto

* 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 *

BILLA Bonus club

-30%

běžná cena 99,90 Kč

69,90

1 l = 93,20 Kč

Aurvin vína

0,75 l, různé druhy

Platnost kupónu je od 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 a je platný pouze v prodejnách Billa.

BILLA Bonus club

-16%

běžná cena 179,90 Kč

149,90

100 g = 119,92 Kč

Lindt Pralines

Classic, 125 g

Platnost kupónu je od 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 a je platný pouze v prodejnách Billa.

BILLA Bonus club

od -23%

běžná cena od 16,90

12,90

100 ml = 16,13

Twister

green, orange, 80 ml

Platnost kupónu je od 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 a je platný pouze v prodejnách Billa.

BILLA Bonus club

-41%

běžná cena 169,90 Kč

99,90

100 ml = 39,96

Dýňový olej

Vasco da Gama, 250 ml

Platnost kupónu je od 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 a je platný pouze v prodejnách Billa.

BILLA Bonus club

-30%

běžná cena 499,00 Kč

349,00

Finish tablety

do myčky, Classic, 110 ks

Platnost kupónu je od 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 a je platný pouze v prodejnách Billa.

BILLA Bonus club

-33%

běžná cena 29,90 Kč

19,90

1 l = 28,43

Vincentka

0,7 l

Platnost kupónu je od 1. 6. 2015 do 30. 6. 2015 a je platný pouze v prodejnách Billa.